

DARIO NARDINI

ORTI, TEMPO LIBERO E 'COMUNITÀ DI
NOSTALGIA':
CIBO ED ECONOMIE INFORMALI
NELLA TOSCANA DI OGGI

ESTRATTO

da

LARES

Quadrimestrale di studi demoetnoantropologici

2023/1 ~ (LXXXIX)

Economie informali: neoruralismo
e filiere alimentari in Italia centrale



Leo S. Olschki Editore
Firenze

Anno LXXXIX n. 1 – Gennaio-Aprile 2023

LARES

QUADRIMESTRALE DI STUDI DEMOETNOANTROPOLOGICI

ECONOMIE INFORMALI: NEORURALISMO E FILIERE ALIMENTARI IN ITALIA CENTRALE

a cura di

FABIO DEI e DARIO NARDINI



Leo S. Olschki
Firenze

LARES

Rivista quadrimestrale di studi demoetnoantropologici

Fondata nel 1912 e diretta da L. Loria (1912), F. Novati (1913-1915),
P. Toschi (1930-1943; 1949-1974), G.B. Bronzini (1974-2001),
V. Di Natale (2002), Pietro Clemente (2003-2017)

REDAZIONE

Fabio Dei (direttore),
Fabiana Dimpflmeier (coordinamento redazionale),
Francesco Aliberti, Elena Bachiddu, Fulvio Cozza, Paolo De Simonis,
Caterina Di Pasquale, Cecilia Draicchio, Marco Fabbrini, Antonio Fanelli, Maria Federico,
Mariano Fresta, Costanza Lanzara, Francesco Lattanzi, Federico Melosi, Dario Nardini
(coordinamento editoriale), Luigigiovanni Quarta, Lorenzo Sabetta, Lorenzo Urbano.

COMITATO SCIENTIFICO INTERNAZIONALE

Dionigi Albera (CNRS France), Francesco Benigno (Scuola Normale Superiore di Pisa),
Alessandro Casellato (Università 'Ca' Foscari' di Venezia), Pietro Clemente (Università di
Firenze), Sergio Della Bernardina (Université de Bretagne Occidentale), Billy Ehn (Umeå University),
David Forgacs (New York University), Lia Giancristoforo (Università di Chieti), Martina Giuffrè
(Università di Parma), Gian Paolo Gri (Università di Udine), Reinhard Johler (Universität Tübingen),
Ferdinando Mirizzi (Università della Basilicata), Fabio Mugnaini (Università di Siena), Silvia Paggi
(Université de Nice-Sophia Antipolis), Cristina Papa (Università di Perugia), Leonardo Piasere
(Università di Verona), Goffredo Plastino (Newcastle University), Emanuela Rossi (Università di
Firenze), Hizky Shoham ('Bar-Ilan' University, Ramat-Gan), Alessandro Simonicca (Sapienza
Università di Roma).

Economie informali: neoruralismo e filiere alimentari in Italia centrale

a cura di Fabio Dei e Dario Nardini

FABIO DEI – DARIO NARDINI, <i>Note introduttive</i>	3
CARLO PONGETTI, <i>Eredità mezzadrile e tutela del paesaggio. Una sfida per i sistemi locali</i>	5
CRISTINA PAPA, <i>Dalla deruralizzazione alle campagne urbane: processi e prospettive</i>	23
ALEXANDER KOENSLER, «Noi mangiamo le nocciole ed i nocciolati mangiano noi»: <i>monocolture e antinomie della cittadinanza microbiotica</i>	45
MADDALENA BURZACCHI, <i>Terra bene comune? Un contesto neorurale fra tensioni e attivismo politico</i>	71
FABIO DEI, <i>Nelle pieghe del mercato: economie informali e consumi alimentari nella Toscana del dopoguerra</i>	101
DARIO NARDINI, <i>Orti, tempo libero e 'comunità di nostalgia': cibo ed economie informali nella Toscana di oggi</i>	121
TAVOLE	
VALENTINA LUSINI, <i>Un luogo senza luogo. Produzione della marginalità rurale come controspazio del desiderio</i>	153
PIETRO MELONI, <i>Nostalgia della campagna altrui. Oggetti, fotografie e memorie nella costruzione dell'immaginario rurale toscano contemporaneo a opera di residenti stranieri</i>	173
Gli Autori	195

Anno LXXXIX n. 1 – Gennaio-Aprile 2023

LARES

QUADRIMESTRALE DI STUDI DEMOETNOANTROPOLOGICI

Economie informali:
neoruralismo e filiere alimentari
in Italia centrale

a cura di

FABIO DEI e DARIO NARDINI



Enas lares iuvale

Leo S. Olschki
Firenze

Tutti i diritti riservati

CASA EDITRICE LEO S. OLSCHKI
Viuzzo del Pozzetto, 8
50126 Firenze
www.olschki.it

DARIO NARDINI

ORTI, TEMPO LIBERO E 'COMUNITÀ DI NOSTALGIA':
CIBO ED ECONOMIE INFORMALI NELLA TOSCANA DI OGGI

Quello che segue è il resoconto di una parte della ricerca svolta dall'unità dell'Università di Pisa, coordinata da Fabio Dei, del PRIN 2017 *Rethinking urban-rural relations for a sustainable future: case studies of informal food value chains in Central Italy*, promosso da Carlo Pongetti e coordinato dall'Università di Macerata. Il contributo pisano si è soffermato in particolare sul tema delle *Economie informali e culture alimentari in Toscana dal dopoguerra a oggi*. L'indagine si è svolta con alcuni degli strumenti classici della ricerca etnografica, con frequenti permanenze sul campo e in particolare con la tecnica delle storie di vita,¹ e si è concentrata prevalentemente su due aree, la cui storia recente è risultata particolarmente significativa rispetto ai temi indagati: la Valdelsa, e in particolare l'area di Poggibonsi, su cui un precedente lavoro sulle origini del distretto industriale del mobile aveva offerto interviste e altro materiale utile da poter utilizzare non solo come termine comparativo rispetto alla contemporaneità, ma anche come punto di partenza per ulteriori esplorazioni e sviluppi;² e il Mugello, valle preappenninica in provincia di Firenze in cui il sistema mezzadrile è stato particolarmente resistente e ha lasciato, nel paesaggio e nelle abitudini alimentari delle persone, tracce ancora oggi osservabili, di cui alcuni studi hanno mostrato l'interesse.³ In questo contributo presenterò un caso studio emblematico per

¹ P. CLEMENTE, *Le parole degli altri. Gli antropologi e le storie della vita*, Pisa, Pacini, 2013.

² Mi riferisco alla ricerca *La grande impresa della piccola impresa a Poggibonsi*, che a sua volta era nata come prosecuzione di una precedente campagna di raccolta di fonti orali sulla memoria dei bombardamenti alleati nell'abitato di Poggibonsi. Tra 2005 e 2009, «con la guida scientifica di Pietro Clemente e Fabio Dei, un gruppo di ricercatori (Emanuela Rossi, Francesco Zanotelli, Antonio Fanelli, Marianna Martinelli) ha realizzato una ricerca estesa sul territorio producendo più di cinquanta interviste» (F. ZANOTELLI, *Per un'antropologia storica della genesi di un distretto industriale. Le fonti orali, i post-mezzadri e la piccola impresa a Poggibonsi*, «Lares», LXXVIII, 1-2, 2012, pp. 59-88: 61), di cui solo alcuni estratti sono stati pubblicati in P. DE SIMONIS – G. LERARIO (a cura di), *Io non penso che si ripeta. Voci, oggetti e immagini del boom di Poggibonsi*, Pistoia, gli Ori, 2010. Nella presente ricerca, si è avuto modo di consultare una parte significativa del materiale ancora inedito prodotto all'epoca.

³ F. APERGI, *I desinari e le 'opre'. Il contesto alimentare in un'area mezzadrile toscana. Spunti per*

i temi trattati, quello relativo alle storie e alle attività di tre donne residenti a Poggibonsi. Mi concentrerò dunque prevalentemente sulle testimonianze e sul materiale raccolto nell'area della Valdelsa, utilizzando eventualmente i dati relativi al Mugello come termine di comparazione.

Nel progetto, come spiega Fabio Dei in questo volume, gli aspetti 'informali' delle economie legate al cibo su cui ci siamo concentrati non riguardano, se non in maniera incidentale, la parte sommersa o illegale dei processi di produzione, lavorazione, approvvigionamento, scambio e consumo di prodotti alimentari, come una disamina della letteratura internazionale sul tema potrebbe far pensare. Più in generale, abbiamo preso in considerazione la parte di queste attività che è sfuggita e sfugge alla progressiva regolamentazione e riconduzione all'economia di mercato delle attività di produzione e distribuzione del cibo che ha caratterizzato la Toscana e l'Italia negli ultimi settant'anni.

Nella letteratura in lingua inglese, quando si fa riferimento all'economia informale («informal economy») si parla prevalentemente della parte sommersa e irregolare, non necessariamente illegale ma comunque non tracciabile e spesso dunque poco trasparente, del mercato o del lavoro (il 'nero', per lo più). Gli aggettivi di volta in volta usati come sinonimi di «informale» risultano chiari in questo senso: «irregular», «subterranean», «black», «hidden», «submerged», «irregular», «clandestine», e così via.⁴ In una prospettiva più propriamente antropologica, quello che intendiamo qui per 'economie informali' deborda dal campo circoscritto della teoria economica, per investire quegli aspetti della produzione e del consumo di cibo che normalmente non possono essere ricondotti alle norme e alle logiche del mercato e degli scambi: l'autoproduzione, per esempio, il dono, le trasformazioni casalinghe, la cura. Come ha spiegato Keith Hart, l'utilizzo del concetto fu in un primo momento «stimolato dal fallimento dei principali modelli economici nel definire una parte importante del mondo che ambivano a descrivere»,⁵ e deve dunque molto alla discrepanza tra i modelli concettuali elaborati dagli economisti e la realtà empirica. La nozione, prosegue l'autore, è relativa, nel senso che evidentemente tutto dipende da

un'analisi antropologico-economica, in P. CLEMENTE (a cura di), *Il mondo a metà. Sondaggi antropologici sulla mezzadria classica*, Bologna, il Mulino, 1987, pp. 55-82; F. APERGI, *L'alimentazione tra i mezzadri: metodi e tecniche per una ricerca*, «La Ricerca Folklorica», XXX, 1994, pp. 21-32; F. APERGI - C. BIANCO, *La ricca cena. Famiglia mezzadrile e pratiche alimentari a Vicchio di Mugello*, Firenze, Centro Editoriale Toscano, 1991.

⁴ Per una ricostruzione dell'origine del termine, dell'ampiezza e della distribuzione del fenomeno, e delle teorie economiche che hanno permesso di inquadarlo e spiegarlo, si rimanda al relativamente datato ma approfondito stato dell'arte offerto da J.L. LOSBY *et alii*, *Informal economy literature review*, «ISED Consulting and Research», LV, 1, 2002, pp. 1-55.

⁵ K. HART, *The Informal Economy*, «The Cambridge Journal of Anthropology», X, 2, 1985, pp. 54-58: 54, tr. it. mia.

cosa intendiamo per 'economia formale' in una determinata società, e su quali presupposti, di conseguenza, impostiamo il dualismo formale/informale: molto di ciò che accade in alcuni paesi in via di sviluppo, per esempio, è così alieno rispetto a un'economia di stato che non avrebbe senso pensare a una relazione dialettica tra le due.⁶ E allora, 'informale' può essere considerato

il contenuto variabile della forma; così i venditori abusivi di sigarette in strada sono l'anello invisibile della catena che lega i grandi marchi stranieri con i consumatori. Oppure [informale] può essere la *negazione* delle istituzioni formali [e dei loro dispositivi di controllo], che si tratti di evasione fiscale, di resistenza operaia, o del traffico di droga. Può essere, infine, la parte *residuale* di ciò che è formale, e cioè per esempio più o meno indipendente da esso, non fondato su di esso, o semplicemente altro.⁷

Informali, di conseguenza, diventano le attività che, di volta in volta, sfuggono, si oppongono o risultano residuali rispetto all'organizzazione e al controllo delle istituzioni e delle organizzazioni formali. È proprio alla declinazione di «parte residuale di ciò che è formale» (o, meglio, che è stato progressivamente formalizzato nei decenni su cui si è concentrata la ricerca) che l'analisi pisana ha fatto riferimento. Informali sono, in questo senso, tutti quegli aspetti della produzione e della circolazione del cibo che sono rimasti ai margini della progressiva industrializzazione e commercializzazione della filiera alimentare. Quelli che Alexander Koensler ha definito, proprio in relazione all'alimentazione, gli «spazi ibridi nei sistemi alimentari».⁸

Soprattutto a partire dal periodo del boom economico, infatti, come conseguenza della forte spinta, in tutto il Paese, verso l'industrializzazione e l'inurbamento, e della conseguente crescita del potere d'acquisto di ampi strati della popolazione, si è assistito a una parallela trasformazione delle abitudini alimentari, con la progressiva industrializzazione dei processi produttivi e lo sviluppo della grande distribuzione. Da una parte, questo processo ha permesso che l'alimentazione, che prima dipendeva prevalentemente dalle condizioni di vita delle persone (e in particolare, soprattutto nel mondo contadino, dalla tendenziale scarsità, che determinava anche la sacralità del cibo)⁹ diventasse ora per una parte significativa della popola-

⁶ *Ivi*, p. 58.

⁷ *Ivi*, pp. 57-58, enfasi nell'originale.

⁸ A. KOENSLER, *Margini e spazi ibridi nei sistemi alimentari*, in A. KOENSLER – P. MELONI, *Antropologia dell'alimentazione. Produzione, consumo, movimenti sociali*, Roma, Carocci, 2019, pp. 133-151: 133.

⁹ V. TETI, *Il colore del cibo. Geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*, Roma, Meltemi, 1999.

zione «cucina, cioè un fatto culturale, rituale e tecnico»,¹⁰ e che il cibo divenisse un bene di consumo. Dall'altra parte, ha reso «opaca» per i neo-consumatori una parte della filiera dei prodotti alimentari, per cui è diventato sempre più difficile ricostruire origini e storia di quello che finiva nei piatti.¹¹ Il concetto di 'sicurezza alimentare' si è imposto di conseguenza come una priorità nell'agenda politica e nel dibattito pubblico, facendo emergere con inedita urgenza questioni prima non necessariamente considerate prioritarie, come la disciplina della salubrità, dell'igiene e della provenienza degli alimenti, e la trasparenza della filiera, e portando infine a quella progressiva regolamentazione delle attività produttive che ha impegnato le istituzioni e gli organi di controllo a partire dagli anni Sessanta.¹²

Nei decenni interessati dalla ricerca, questo processo ha seguito dinamiche e ha avuto conseguenze particolari in Toscana, una regione profondamente segnata dal passato mezzadrile e dagli specifici modelli relazionali, culturali e alimentari che esso ha promosso. Qui, la rapida transizione verso un modello di piccola industria diffusa sul territorio (con l'eccezione di alcune aree montane, come l'Amiata, o di quelle costiere della Maremma, che hanno mantenuto nel tempo una certa marginalità rispetto ai centri produttivi più importanti) ha in molti casi reciso il contatto con la terra e con le campagne che prima caratterizzava la vita delle famiglie mezzadrili. Allo stesso tempo, però, quella trasformazione ha anche aperto la strada a originali riconfigurazioni di questo rapporto con la terra, che hanno avuto un'influenza nient'affatto secondaria sulle abitudini alimentari, anche nelle generazioni successive – quelle cioè che non hanno vissuto direttamente questa transizione. Come ha spiegato Pietro Clemente, «la cultura contadina mezzadrile toscana era un mondo di lavoro e di relazioni oggi inimmaginabile, eppure ancora vitale negli anni '60 del '900»;¹³ e ragionevolmente «si può ritenere che il mondo contadino mezzadrile sia stato così diffuso da essere un mondo “genealogicamente” significativo per tanti giovani, assai probabilmente discendenti da trisnonni o bisnonni o anche solo nonni mezzadri».¹⁴ Questa eredità, in continuo dialogo con i cambiamenti sto-

¹⁰ P. CAMPORESI, *La terra e la luna. Alimentazione, folklore, società*, Milano, Il Saggiatore, 1989.

¹¹ G. NICOLOSI, *Lost food. Comunicazione e cibo nella società ortoessica*, Catania, ed.it., 2007.

¹² Con la legge n. 283 del 30 aprile 1962 sulla «Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande» (il cui ultimo aggiornamento risale a meno di un anno fa, 17 ottobre 2022), una serie di norme sono intervenute a regolamentare in maniera sempre più capillare l'intero comparto alimentare (I. CASTELLANI – S. BERTI, *Sicurezza alimentare: cinquant'anni di evoluzione normativa*, «Rassegna di Diritto, Legislazione e Medicina Veterinaria», X, 3, 2011, <<https://riviste.unimi.it/index.php/RDLV/article/view/3191>>, consultato il 19 luglio 2023).

¹³ P. CLEMENTE, *Le parole degli altri*, cit., p. 157.

¹⁴ ID., *Introduzione*, in G. BANDINI – A. GRIFONI, «Cosi' ci siamo trovati a questo mondo». *Trenta storie di vita contadina*, Firenze, Polistampa, 2002, pp. 11-29: 11.

rico-sociali che hanno segnato i destini della regione, si è concretizzata in «una conoscenza economica, sociale, simbolica senza la quale la storia della Toscana non è comprensibile». ¹⁵ Non a caso per i territori in cui si è svolta la ricerca uno dei temi su cui si è maggiormente soffermata l'attenzione degli studiosi è il modo in cui i modelli relazionali interni ed esterni alla famiglia, o i modi tradizionali di conduzione della casa e della terra, abbiano reagito alle grandi trasformazioni che hanno caratterizzato la seconda parte del secolo, anche in relazione alle pratiche alimentari. ¹⁶

Evitando la tentazione di strizzare l'occhio a un facile determinismo 'culturalista' che ritenga che il sistema valoriale della famiglia mezzadrile si sia automaticamente riprodotto, senza grandi cambiamenti o risistemazioni, negli anni della grande transizione industriale che ha modificato (in maniera non certo uniforme, ma generalizzata) l'economia e l'assetto sociale della regione, è importante rilevare l'ostinata continuità di certi modelli, riferimenti e immaginari culturali provenienti dal mondo mezzadrile ¹⁷ – se non altro, oggi, come termini di paragone positivi attraverso i quali le persone definiscono in negativo la situazione sociale attuale. Come è emerso dalla ricerca, certe pratiche di produzione, di lavorazione, di consumo o di scambio del cibo sono rimaste le stesse, o comunque hanno teso a un ritorno a un periodo precedente, non sempre in maniera inerziale ma spesso in relazione a concezioni del cibo, della salubrità, della 'naturalità', della 'genuità' e del gusto che sono evolute nel tempo, ma che hanno fatto spesso uso del 'materiale grezzo' proveniente dal passato per affermarsi.

¹⁵ *Ibid.*

¹⁶ Il testo che è diventato un riferimento quando si parla delle trasformazioni e degli assestamenti dei modelli contadini/mezzadrili alla contemporaneità è: V. DI PIAZZA – D. MUGNAINI, *Io so' nata a Santa Lucia. Il racconto autobiografico di una donna toscana tra mondo contadino e società d'oggi*, Castelfiorentino, Società Storica della Valdelsa, 1988. Sui cambiamenti attraversati dalla famiglia mezzadrile e dai suoi modelli relazionali e assiologici, si vedano tra gli altri: S. GRILLI, *Famiglie 'vecchie' e 'parenti alla persa'. Cicli domestici, dinamiche genealogiche e mobilità poderale in una fattoria del senese*, «La Ricerca Folklorica», XXV, 1992, pp. 25-34; ID., «Un nuovo spirito di famiglia?» *Casa, famiglia e parentela nella Toscana meridionale*, in A. ROSINA – P.P. VIAZZO (a cura di), *Oltre le mura domestiche. Famiglia e legami intergenerazionali dall'Unità d'Italia ad oggi*, Udine, SIDES/Forum, 2008, pp. 143-169; P.G. SOLINAS, *L'acqua strangia. Il declino della parentela nella società complessa*, Milano, Franco Angeli, 2004; P.G. SOLINAS – S. GRILLI, *Spazi di alleanza. Aree di matrimonialità nella Toscana meridionale*, Roma, CISU, 2002. Sulle pratiche alimentari e sulla dimensione domestica, si vedano in particolare: F. APERGI, *I desinari e le 'opre'*, cit.; F. APERGI – C. BIANCO, *La ricca cena*, cit.; F. MUGNAINI, *A veglia: monografia breve su un'abitudine*, in P. CLEMEN-TE (a cura di), *Il mondo a metà*, cit., pp. 83-100.

¹⁷ In relazione proprio alla storia del «distretto industriale» del mobile a Poggibonsi, Zanotelli ha contribuito per esempio a relativizzare le interpretazioni che spiegavano il successo delle piccole imprese locali negli anni Cinquanta-Settanta, individuando proprio nella cultura e nella famiglia mezzadrili configurazioni particolarmente fertili per il successivo sviluppo della microimprenditorialità e della «famiglia-impresa» (F. ZANOTELLI, *Per un'antropologia storica*, cit.).

La Toscana, dal dopoguerra a oggi

Tra gli anni Cinquanta e Ottanta del secolo scorso, la Toscana ha vissuto un momento di rapida e profonda trasformazione economica e sociale, che ha modificato in maniera evidente la conformazione dello stesso paesaggio regionale. La fine, prima formale (1964, con la legge n. 756) e progressivamente anche fattuale, della mezzadria¹⁸ ha coinciso con quel processo che Becattini ha definito, con una formula particolarmente efficace, l'«industrializzazione leggera» della regione, che ha avuto come conseguenza, tra le altre cose, un progressivo abbandono delle aree montane e delle campagne a favore di un inurbamento diffuso.¹⁹ Senza voler semplificare in maniera poco fedele processi che sono stati senza dubbio più complessi, si può dire in estrema sintesi che in quei quarant'anni l'economia toscana ha spostato il proprio asse dalla produzione agricola a quella industriale (e ai servizi), senza che un settore specifico si imponesse in maniera evidente e definitiva sugli altri. Quella congiuntura ha fatto in modo che parallelamente nei paesaggi rurali che caratterizzavano una parte importante dei territori di provincia si sviluppasse, soprattutto in prossimità dei capoluoghi e attorno ai principali «distretti industriali»²⁰ che si sono andati costituendo nella regione, centri abitati di piccole e medie dimensioni che hanno poi dato vita a reti diffuse e socialmente interconnesse.²¹

Questi processi hanno indirizzato lo sviluppo economico che in quei decenni stava trasformando il Paese in direzioni e modelli specifici, condizionando in maniera altrettanto specifica anche le modalità di accesso della popolazione all'economia di mercato e alla cultura di massa, e le pratiche

¹⁸ La legge n. 756 del 1964 vietava la stipula di nuovi contratti mezzadrili, senza tuttavia annullare quelli esistenti. Questi provvedimenti hanno aperto una lunga fase transitoria, che si è protratta almeno fino al 1982, quando la legge n. 203 ha disposto la conversione dei contratti di mezzadria ancora esistenti in contratti di affitto al coltivatore.

¹⁹ G. BECATTINI, *Lo sviluppo economico della Toscana: un'ipotesi di lavoro*, «Il Ponte», XXV, 11-12, 1969, pp. 4-32; ID. (a cura di), *Lo sviluppo economico della Toscana con particolare riguardo all'industrializzazione leggera*, Firenze, Irpet-Guaraldi, 1975.

²⁰ Il termine è stato introdotto negli anni Sessanta dall'economista Giacomo Becattini (che lo ha ripreso a sua volta da Alfred Marshall), per descrivere la specificità del modello di industrializzazione che ha caratterizzato diverse parti del Paese (e la Toscana in particolare) negli anni di cui stiamo parlando, e per offrire al contempo un paradigma di lettura dello sviluppo locale, dal punto di vista economico, sociale, urbanistico e territoriale (G. BECATTINI, *Riflessioni sul distretto industriale marshalliano come concetto socio-economico*, «Stato e mercato», XXV, 1, 1989, pp. 111-128; ID., *Industrial Districts. A New Approach to Industrial Change*, Cheltenham, Edward Elgar, 2003; ID. – M. BELLANDI – G. DEI OTTATI – F. SFORZI, *From Industrial Districts to Local Development*, Cheltenham, Edward Elgar, 2003).

²¹ F. DINI – M. TINACCI, *Le trasformazioni della Toscana industriale: dalle fabbriche ai sistemi locali e alle reti*, in C. MUSCARÀ – G. SCARAMELLINI – I. TALIA (a cura di), *Tante Italie una Italia. Dinamiche territoriali e identitarie*, Vol. III, *Terza Italia. Il peso del territorio*, Milano, Franco Angeli, 2011, pp. 158-187.

di consumo. Per quanto riguarda l'alimentazione, l'accesso progressivo alla grande distribuzione (e agli elettrodomestici, e in particolare al frigorifero) ha garantito per molte famiglie un netto miglioramento nella varietà di prodotti disponibili e ha offerto la possibilità di condurre una dieta che non dipendesse dalla strutturale scarsità di risorse che aveva caratterizzato la società contadina fino agli anni Cinquanta-Sessanta.²² D'altro canto, dalla presente ricerca è emerso come precetti culturali di lungo periodo, uniti con un pregiudizio antindustriale che avrebbe continuato con vari presupposti a orientare i consumi anche nei decenni successivi, hanno frenato o comunque condizionato, per una parte importante della popolazione locale, l'accesso all'economia di mercato per determinati prodotti. Dopo il trasferimento dalle campagne nelle città o nei paesi, le famiglie che erano state contadine difficilmente (o comunque con qualche resistenza in più) hanno fatto ricorso alle botteghe prima e ai supermercati poi per procurarsi gli alimenti di cui erano abituati a seguire l'intera filiera, tra cui olio, vino, verdure, ortaggi, o piccoli animali da cortile.

Molte famiglie hanno continuato a rivolgersi ad amici e parenti rimasti nelle campagne per procurarsi certi tipi di alimenti, e a ritagliare nelle loro nuove abitazioni in paese/città spazi per coltivare l'orto, o allevare pollame o conigli (tendenzialmente, spazi 'liminali' come garage, soffitte, cortili, giardini e marciapiedi, che offrivano una soluzione al problema della trasformazione di quelle attività che prima erano lavorative e venivano svolte in pubblico, nelle terre dei 'poderi', in attività da svolgere nel tempo libero, nelle aree di proprietà). Pietro e Rosalba, coniugi in pensione che risiedono a Staggia Senese, non lontano da Poggibonsi, così raccontano della transizione delle loro famiglie dalla mezzadria a impieghi retribuiti in paese:

Rosalba: E c'era la famiglia della mi' mamma che era venuta a stare qui a Poggibonsi. I su' fratelli avevano messo su qualche industria perché uno aveva messo in società la Metalmobile. Era un'industria grande, allora. Un altro faceva il muratore e anche lì aveva una bella attività e quell'altro, il più piccolo, l'ha messo su per conto suo e ancora esiste. [...] Tutti a Poggibonsi. I due che hanno messo la Metalmobile e l'attività di muratura, quelli in quel tempo li hanno lasciato. La terra l'hanno lasciata. Però c'era il mi' nonno. Il mi' nonno c'aveva un orto. Quando tornò a Poggibonsi, sotto le scuole medie c'era un pezzo di terra e gliel'avevano

²² F. APERGI – C. BIANCO, *La ricca cena*, cit.; P. MELONI, *Una teoria della fame*, in A. KOENSLER – P. MELONI, *Antropologia dell'alimentazione*, cit., pp. 43-72; V. TETI, *Fine pasto. Il cibo che verrà*, Torino, Einaudi, 2015. Va specificato, come ha fatto Pietro Clemente (P. CLEMENTE, *Espressioni linguistiche della scarsità alimentare: la carne nella dieta dei mezzadri*, «L'UOMO», IX, 1-2, 1985, pp. 215-246), che la scarsità alimentare era «doppiamente relativa» nelle famiglie mezzadrili della Toscana del dopoguerra (ivi, p. 217), sia in senso diacronico (e cioè in relazione alla disponibilità di cui poi hanno potuto godere, nei decenni successivi, quelli che sono stati per gli antropologi i testimoni di quel periodo) che in senso sincronico, in relazione per esempio ad aree di latifondo e bracciantato sia del Sud che di altre zone del Nord Italia, rispetto alle quali i contadini in Toscana godevano di un «meno negativo equilibrio alimentare» (*ibid.*).

dato a lui per fa' l'orto. Era una persona anziana. Era sempre stato un contadino e faceva l'orto. E con quello aveva messo su un commercino che la gente veniva a prendigli la roba che a lui gl'avanzava, insomma perché poi l'orto... come fai a mangiarla tutta? [...]

Pietro: So' nato nel 1951 da una famiglia che prima era contadina. Poi è passato mio babbo al lavoro sotto lo Stato a fare il bidello alle scuole. Però mantenendo sempre quella tradizione di contadino del pezzetto di terra e gli animali, galline, conigli e tutto il resto, insomma. Questa tradizione quando il mio babbo se n'è andato è passata a me e anche noi...anche io ho continuato fino a ora che ho 72 anni e tuttora la tradizione degli animali e dell'orto. Non avendo più il terreno agricolo grande, però un terreno agricolo per fare l'orto e per tenere due animali, così, per famiglia.²³

Per quanto improvviso e per certi aspetti drastico, in buona parte del territorio toscano l'abbandono delle campagne tra gli anni Cinquanta e Settanta non ha coinciso con una cesura netta con il mondo di 'prima', con la terra e con le abitudini contadine. Le persone, al contrario, hanno creato e attivamente ricercato «spazi ibridi»²⁴ di parziale continuità col passato, in certi casi strappando letteralmente allo spazio urbano e al tempo dedicato al lavoro dipendente salariato ogni occasione possibile per non perdere completamente il contatto con la vita precedente. Mario, per esempio, nato nel 1950 in una tenuta mezzadrile, ha continuato ad aiutare il fratello che aveva mantenuto il podere nelle ore libere dai turni che svolgeva alle Autostrade, fino al pensionamento, quando ha potuto finalmente tornare a occuparsi a tempo pieno della vigna, della cantina, delle olive, degli animali, dell'orto e di tutte le attività con cui ancora sente una familiarità che col lavoro dipendente non ha mai sentito.²⁵ Addirittura, da alcune testimonianze raccolte nella zona di Poggibonsi è emerso come anche nelle fabbriche che hanno accolto in quantità gli ex mezzadri inurbati a partire soprattutto dagli anni Sessanta, i gestori permettersero agli operai di coltivare nelle aree comuni piccoli orti, o addirittura di allevare animali (piccioni) per usufruire nella mensa comune di materie prime autoprodotte.

Tutto questo ha generato una «economia morale»²⁶ locale legata al cibo che risulta profondamente «embedded»²⁷ nella realtà sociale e negli oriz-

²³ Pietro e Rosalba, 22 giugno 2023, Staggia Senese, intervista di Barbara Gelli.

²⁴ A. KOENSLER, *Margini e spazi ibridi*, cit.

²⁵ Mario Gelli, 6 novembre 2022, Staggia Senese, intervista di Barbara Gelli e Dario Nardini.

²⁶ Il termine è usato qui nel senso con cui lo utilizza Kopytoff (e con lui molti degli antropologi e degli analisti sociali che si sono occupati della questione), vale a dire come il sostrato valoriale, relazionale e in una parola 'culturale' su cui si regolano gli scambi (I. KOPYTOFF, *The Cultural Biography of Things: Commoditization as Process*, in A. APPADURAI (ed.), *The Social Life of Things. Commodities in Cultural Perspective*, Cambridge, Cambridge University Press, 1986, pp. 64-91).

²⁷ K. POLANYI, *La grande trasformazione. Le origini economiche e politiche della nostra epoca*, Torino, Einaudi, 1974.

zonti storico-culturali in cui si è andata a inserire. Un'economia che, se da un lato ha dovuto costantemente adattarsi e riorganizzarsi in funzione dei grandi cambiamenti che hanno attraversato la società toscana nel periodo che qui interessa, dall'altro sembra essere solidamente radicata su una matrice comune, su una 'tradizione' che non è mai semplicemente e letteralmente 'inventata', ma che viene costruita socialmente a partire da esperienze, sensibilità e gusti che sono a loro volta storicamente e socialmente connotati e che esercitano di conseguenza un'influenza sulle direzioni che la storia prende.

Come cambia ciò che 'resta'

L'esempio etnografico che presenterò in questo saggio è in grado di offrire a mio avviso un contributo significativo a quel dibattito che cerca di individuare e circoscrivere l'oggetto degli studi sul folklore nella società contemporanea – e cioè nel momento in cui la 'cultura popolare' si è fatta sempre più difficile da definire come specifico ambito di analisi, proprio in relazione ai cambiamenti epocali appena descritti.²⁸ Contestualmente, ritengo che il caso studio in questione possa suggerire alcune piste (certo, non esaustive) per risolvere la tensione tra una lettura che si potrebbe definire 'culturalista' (o, come ha fatto Koensler proprio in relazione all'approccio antropologico allo studio dell'alimentazione, «tradizionalista»),²⁹ secondo cui la specificità delle 'culture alimentari' della Toscana contemporanea che abbiamo appena tratteggiato può essere spiegata nei termini di un sistema di valori e di modelli relazionali che si riproducono nel tempo e 'resistono' ai mutamenti storico-sociali che investono la comunità di riferimento, e una più radicalmente 'costruttivista', che sia attenta invece solo al modo in cui le 'tradizioni' vengono appunto costruite socialmente, in relazione a interessi politici e a strategie di controllo o di esercizio del potere contingenti (quelle prospettive cioè che, applicando in maniera schematica e letterale la teoria di Hobsbawm, leggono le 'tradizioni' alimentari come pure e semplici 'invenzioni', prive di qualsiasi storicità e orientate a un fine ben preciso, sia esso la promozione di un prodotto o l'affermazione identitaria). Ricostruendo le logiche sociali e culturali che informano e ispirano le attività delle persone che hanno partecipato a questa ricerca, cercherò di mostrare come, in una prospettiva gramsciana, le loro azioni e l'immaginario nel quale esse prendono senso sono socialmente costruite nel presente,

²⁸ P. CLEMENTE – F. MUGNAINI, *Oltre il folklore: Tradizioni popolari e antropologia nella società contemporanea*, Roma, Carocci, 2003; F. DEI, *Cultura popolare in Italia. Da Gramsci all'Unesco*, Bologna, il Mulino, 2018.

²⁹ A. KOENSLER, *Margini e spazi ibridi*, cit., pp. 136-137.

non solo in maniera dialogica e talvolta emulativa rispetto alle «concezioni del mondo “ufficiali”»³⁰ prodotte da chi dispone del capitale sociale e culturale per elaborare o influenzare il discorso pubblico, ma anche in stretta relazione con «concezioni del mondo e della vita» ereditate dal passato.

In questo senso, il legame con la terra e col passato (o, se si preferisce, il ‘ritorno alla terra’) dei protagonisti della presente indagine non può che essere letto come esito di una rielaborazione, da una parte, delle formulazioni intellettuali dominanti nell’ambito del senso comune su temi di stretta attualità, come la questione ambientale, la ‘decrescita’, l’autenticità e la genuinità dei prodotti alimentari; dall’altra, di processi di più lungo periodo, tra i quali: una sorta di ‘imprinting’ nei confronti di una specifica ‘forma di vita’ (quella contadina) che viene idealizzata nel ricordo ma che i partecipanti hanno effettivamente vissuto nella loro infanzia e che dalle loro parole sembra avere svolto una funzione ‘genealogica’ nella formazione del loro modo di vedere e di vivere il mondo e la vita; una concezione etico-morale, e profondamente relazionale, del lavoro e del cibo, che dalle testimonianze emerge come un aspetto costitutivo della vita in campagna, ormai perduto nelle circostanze attuali; e l’elaborazione di un gusto in cui, almeno riguardo a determinati prodotti, giocano un ruolo fondamentale sia il legame diretto, ‘testimoniale’, con l’intera filiera produttiva, che una correlata forma di pregiudizio antindustriale.

La parte ‘informale’ delle economie legate al cibo, dunque, non risulta corrispondere interamente a ciò che ‘resta’ e che sfugge alla normalizzazione dell’economia di mercato, né d’altra parte (in termini rigidamente costruzionisti) a strategie attuali di affermazione di interessi politici, economici o identitari, o agli esiti di forme sempre più pervasive di esercizio del potere nell’ambito del capitalismo avanzato. Quelli che abbiamo definito ‘interstizi’ sono, a un tempo, ciò che resta e il modo in cui questo materiale viene rielaborato nel presente, in relazione ai cambiamenti contingenti. Come la tradizione, gli interstizi sono esito del continuo adattamento al presente di ciò che abbiamo a disposizione, e dunque anche di ciò che viene dal passato:³¹ la parte residuale – appunto – di ciò che è formale (o che viene progressivamente formalizzato). L’‘invenzione’ della tradizione non è un processo di pura creazione dal nulla, ma semmai di assemblaggio, di riconsiderazione, di ricostruzione, di ‘immaginazione’ del materiale disponibile. Se nel processo di «filiazione inversa»³² che isti-

³⁰ A. GRAMSCI, *Quaderni dal carcere*, edizione critica dell’Istituto Gramsci a cura di V. Geratana, Torino, Einaudi, 1975, Quaderno 27, p. 2311.

³¹ V. TETI, *Il colore del cibo*, cit.

³² G. LENCLUD, *La tradizione non è più quella di un tempo*, in P. CLEMENTE – F. MUGNAINI (a cura di), *Oltre il folklore. Tradizioni popolari e antropologia nella società contemporanea*, Roma, Carocci, 2001 (ed. or. 1987), pp. 123-133.

tuisse la tradizione sono i figli che riconoscono i padri, i padri mantengono comunque una loro concretezza, fosse anche letteraria, leggendaria, memoriale, nostalgica.

La ricerca: limiti e risorse delle storie di vita

Il primo, fondamentale problema per un'analisi delle *Economie informali e culture alimentari in Toscana dal dopoguerra a oggi* è stato quello di individuare le fonti. La scelta si è orientata prevalentemente sulle fonti orali, per due ordini di motivi. Da una parte, per ovviare a una evidente difficoltà nell'individuare possibili fonti scritte. Grazie anche al supporto degli storici coinvolti nell'unità di ricerca, sapevamo che sarebbe stato se non altro complicato individuare la parte 'informale' delle economie legate al cibo nei registri contabili, nei documenti ufficiali, o nelle altre testimonianze scritte della storia locale dei prodotti e dei consumi alimentari. La letteratura sulle 'culture' contadine e sulla mezzadria in Toscana ha certo contribuito a fornire dati e orientare la ricerca, ma la prospettiva di trovare fonti primarie rivelatrici in questo senso è apparsa dall'inizio potenzialmente dispersiva e verosimilmente poco utile per gli obiettivi del progetto. Le pratiche e l'immaginario legati a quelle che abbiamo qui definito 'economie informali' fanno parte di quegli aspetti della quotidianità che rimangono prevalentemente impliciti nella vita delle persone, questioni su cui raramente si riflette e che solo occasionalmente sono state tematizzate dagli analisti sociali. Sono attività che raccontano storie 'altre', che difficilmente sono contenute nelle fonti e nelle produzioni storiche 'ufficiali', ma che ciononostante caratterizzano in maniera significativa e pregnante l'esperienza umana.³³

Per questo, i dati andavano recuperati nella quotidianità delle persone, negli aspetti delle loro vite che a loro per primi sembravano troppo banali per costituire oggetto di ricerca accademica. In una ricerca orientata anche al passato, tuttavia – e questo è il secondo motivo che spiega la nostra scelta –, l'osservazione partecipante, che in un caso come questo potrebbe sembrare lo strumento fondamentale per la raccolta/produzione dei dati, avrebbe rischiato di offrirci una ricostruzione distorta di un 'presente etnografico' che poteva non essere rappresentativo nei confronti di tutti i decenni indagati, soprattutto quelli più lontani nel tempo. Per cui abbiamo deciso di condurre osservazioni solo in relazione al presente, per lo più come spunti di riflessione condivisa con i nostri interlocutori, per individuare temi di discussione cui potevamo non aver pensato in fase di progettazione della ricerca o che i partecipanti potevano non tenere in considerazione nel corso dei colloqui.

³³ F. ZANOTELLI, *Per un'antropologia storica*, cit.

Il 'campione' è stato individuato attraverso un percorso partecipato. Sui territori su cui si è concentrata la ricerca sono stati organizzati due incontri di presentazione e discussione pubblica del progetto, cui hanno attivamente partecipato una parte delle istituzioni e dell'associazionismo di base locali, sollecitando una risposta autonoma da parte della popolazione. Proprio partendo da questi primi scambi, abbiamo individuato in maniera appunto partecipata i soggetti potenzialmente più utili a fornire indicazioni e dati sul tema trattato. Per la sua aderenza al vissuto di molte delle persone intervenute, e per la sensibilità al tema che abbiamo avuto modo di riscontrare soprattutto in certi ambienti (e in particolare nei gruppi attivi dell'Auser e delle Università dell'età libera, e avremo modo di capire perché), la ricerca ha suscitato subito grande interesse e partecipazione, così che non abbiamo avuto difficoltà a selezionare un numero di interlocutori e interlocutrici che ci è parso sufficiente per le finalità del progetto.³⁴

Avviata l'interlocuzione con i partecipanti, ci siamo resi conto di un ostacolo metodologico che sembrava limitare, o in certi casi addirittura vanificare, la portata euristica delle storie di vita che stavamo raccogliendo. I nostri interlocutori, infatti, in certi casi tendevano a non attribuire importanza a quelle pratiche quotidiane e ordinarie che erano al centro del nostro interesse ma che a loro apparivano attività 'banali', scontate, automatiche, o in ogni caso non degne di attenzione scientifica. Ai nostri tentativi di sollecitare risposte, di riportare il discorso sui temi dell'auto-produzione, degli scambi che si svolgevano in famiglia, delle pratiche più ordinarie che circondavano le abitudini alimentari delle persone ascoltate, queste nel migliore dei casi cercavano cortesemente di liquidare il discorso con un paio di esempi, per poter passare presto ad altro, a qualcosa che sembrava loro più rilevante e significativo di un vasetto di 'pomarola' o di un cetriolo dell'orto. La tendenza, trasversalmente condivisa, era quella di passare agli argomenti che (dal punto di vista di chi parlava) contavano davvero, e in particolare all'esperienza, che quasi tutti i nostri interlocutori avevano vissuto, di un passato contadino particolarmente duro da un punto di vista materiale, ma altrettanto ricco di quei significati, di quei valori e di quella profondità relazionale che invece sembravano in buona misura perduti nel presente. Così, con riferimenti, temi, stilemi, *topoi* e a volte termini ricorrenti e molto simili tra loro, i partecipanti sembravano riprodurre ogni volta, sistematicamente, una visione nostalgica e per molti aspetti idealizzata del (loro) passato.

³⁴ Diciotto interviste in profondità, sul modello delle storie di vita, sono state condotte dall'autore e dalle altre ricercatrici coinvolte a vario titolo nella ricerca (Barbara Gelli, assegnista; Benedetta Chesi e Veronica Mesina, borsiste), nel periodo compreso tra gennaio e agosto del 2022, prevalentemente con persone che avevano vissuto il periodo su cui la ricerca si concentrava, nate dunque tra gli anni Quaranta e i primi Sessanta.

Essi non negavano affatto quello che la generazione dei loro genitori, sollecitata nella ricerca precedente svolta a Poggibonsi sul distretto industriale, aveva descritto con piglio decisamente più critico, vale a dire la durezza della vita di campagna e la grande spinta emancipatoria che invece l'industria e l'urbanizzazione avevano offerto a loro e alle loro famiglie a partire dagli anni Cinquanta e Sessanta. Vi vedevano però, oltre alle evidenti opportunità lavorative, economiche e materiali, anche alcune perdite, dal punto di vista morale, relazionale e affettivo. Ascoltando le testimonianze che ci venivano offerte, ci imbattevamo insomma nell'ostacolo metodologico che Giovanni Contini aveva rilevato già nel 1993 riguardo all'analisi storica delle fonti orali: secondo l'autore, infatti, quando per investigare il passato si fa riferimento ai racconti delle persone che lo hanno vissuto,

non è più solo lo storico a proiettare (forse) sul suo oggetto d'indagine un modello, quello della comunità, che esisterebbe solo nella sua testa: quel modello, infatti, appare (e in modo ben più diretto) nel racconto stesso dei testimoni, quando rimpiangono il tipo di relazioni individuali che si stabilivano nel mondo, ormai perduto, del quale narrano. E non compare solo nei racconti stimolati dall'intervistatore, ma anche, e in questo caso del tutto autonomamente, nel pathos che circonda la vera e propria "invenzione" di sagre e fiere paesane, dove tutta l'energia, il tempo e il denaro sono spesi per rappresentare un mondo rovesciato rispetto al presente, fondato su interazioni tra gli individui che sono volontarie e altruistiche (gli organizzatori della sagra non sono pagati e lavorano per il collettivo) invece che coercitive e individualistiche (come quelle che si vengono stabilendo nella società di mercato fondata sull'interesse personale e sul lavoro dipendente).³⁵

Ragionando in questi termini, ci siamo accorti che quello che appariva un limite poteva rivelarsi in realtà un'opportunità: quanto contava, nei racconti che raccoglievamo, l'esperienza concreta dei nostri interlocutori e quanto invece il loro ricordo era condizionato da una visione critica del presente, mutuata in maniera più o meno fedele dalle 'proiezioni' degli storici (come ricordava Contini), e più in generale dalle elaborazioni intellettuali e dalle varianti 'pop' che esse di volta in volta assumono nel discorso pubblico e nel senso comune? Quanto c'era di ancora 'contadino', e quanto invece di gramscianamente folklorico, nei discorsi e negli immaginari culturali delle persone con cui ci confrontavamo? In che misura il loro attaccamento

³⁵ G. CONTINI, *La 'comunità'. Ricordo e utopia*, «ParoleChiave», 1, 1993, pp. 115-130: 117. In questo senso, la 'comunità' ricordata con nostalgia che le donne protagoniste di questo studio cercano di ricostruire nel loro tempo libero ha l'aspetto di una «comunità immaginata», nel senso di B. ANDERSON, *Comunità immaginate: origini e fortuna dei nazionalismi*, Roma, Manifestolibri, 2009 (ed. or. 1983). D'altro canto, come ha sostenuto anche Busino, è bene ricordare che «in quanto concetto scientifico "comunità" non ha alcun valore; in quanto strumento per la creazione di un immaginario sociale occupa un posto fondamentale, ed è destinato a durare» (G. BUSINO, *Comunità*, in *Enciclopedia Einaudi*, vol. III, Torino, Einaudi, 1978, pp. 696-709: 707).

alla terra e le loro abitudini erano frutto di una sensibilità ereditata da un mondo che non esiste più, e in che misura erano invece l'esito di un pensiero riflessivo, di natura prettamente attuale, sul passato e sul presente?

Da questo punto di vista, ci è sembrato che la ricerca potesse mostrare dei punti di contatto particolarmente fertili con quella condotta dall'unità locale di Perugia del PRIN, centrata su movimenti più consapevoli, organizzati e programmatici di 'ritorno alla terra', inteso come atto politico centrato sulla questione agraria e incluso in una critica più ampia al sistema del capitalismo finanziario attuale.³⁶ Così come Contini metteva in relazione le categorie che orientano il pensiero degli storici con quelle su cui, in modo del tutto simile, viene organizzato quello delle persone che nella storia si muovono, ci sembrava di poter trovare un nesso anche tra l'universo valoriale e i modelli relazionali che orientano e hanno orientato le pratiche alimentari dei nostri interlocutori e le analisi del sociale che a partire dagli anni Ottanta hanno ispirato, con varie declinazioni, formule e agende, i movimenti militanti per un 'ritorno alla terra'. In particolare, abbiamo riscontrato nei racconti e nelle pratiche di chi ha partecipato alla ricerca forti punti di connessione concettuale con le nuove forme di attivismo che si sono affermate dopo la crisi economica del 2008 in quanto parte di una più estesa critica altermondialista, centrate sulla produzione alimentare in quanto pratica organicamente interrelata con la salvaguardia ambientale, la salute pubblica e la giustizia sociale.³⁷

Come ha suggerito Pietro Meloni nel suo volume più recente,³⁸ la ricerca sembrava insomma indicare che le nostalgie rurali che caratterizzano la contemporaneità (almeno per quanto riguarda l'Italia centrale) possono assumere forme e contenuti specifici, anche profondamente differenti tra loro, in relazione ai contesti geografici, sociali e culturali in cui si collocano, ma fanno comunque riferimento a un immaginario che è ampiamente condiviso, in un contesto in cui le idee, le immagini e i riferimenti circolano con rapidità inedita sia orizzontalmente, tra aree geografiche diverse, che verticalmente, tra livelli sociali, economici e culturali differenti.³⁹ E allora la differenza culturale in relazione alle pratiche alimentari può essere colta nelle riorganizzazioni locali che questo immaginario acquisisce, in relazione ai diversi contesti in cui viene rielaborato, orientando e dando senso alle azioni e al pensiero (alle 'pratiche e alle poetiche', per usare una formula più evocativa) delle persone.

³⁶ Si vedano soprattutto i contributi di Maddalena Burzacchi e Alexander Koensler in questo volume.

³⁷ *Ibid.* Su questi temi si veda anche C. COUNIHAN – V. SINISCALCHI (a cura di), *Food Activism: Agency, democracy and economy*, New York, Bloomsbury USA Academic, 2013.

³⁸ P. MELONI, *Nostalgia rurale. Antropologia visiva di un immaginario contemporaneo*, Milano, Meltemi, 2023.

³⁹ A. APPADURAI, *Modernità in polvere*, Roma, Meltemi, 2001 (ed. or. 1996).

La circolazione di idee, simboli, narrazioni e rappresentazioni e la loro appropriazione a livello locale, lo ha spiegato chiaramente Arjun Appadurai definendo il processo con l'esplicativo concetto di «indigenizzazione»,⁴⁰ segue traiettorie articolate e profondamente differenziate tra loro, che difficilmente, se analizzate da vicino, ricordano l'uniformazione che spesso abbiamo in mente quando pensiamo alla modernità e alla globalizzazione. I due piani, quello delle grandi forze omologanti e quello delle realtà sociali e culturali localmente definite, si riconfigurano costantemente a vicenda, in un movimento che è senza dubbio sbilanciato dalla discrepanza delle forze in campo (nel caso che qui interessa, dall'affermazione sui mercati globali, in quello che è stato definito il «terzo sistema alimentare», delle grandi multinazionali e dalla finanziarizzazione dei prodotti alimentari),⁴¹ ma che non è mai unidirezionale e completamente prevedibile.

Franca, Carla e Vanna: un «habitus» contadino?

Franca, Carla e Vanna sono tre socie dell'Auser di Poggibonsi. Dopo aver partecipato all'incontro pubblico di presentazione del progetto che avevamo organizzato in città a fine novembre 2021, hanno mostrato subito un interesse particolare per le questioni trattate, e con entusiasmo si sono rese disponibili per interviste, incontri e osservazioni.

Ora io avevo dato la mia disponibilità perché io ho vissuto in campagna, e figlia di contadini e quindi ho vissuto diciamo quel periodo in campagna e poi il periodo di quando i miei familiari si sono trasferiti, come hanno fatto un po' tutti negli anni Settanta, questa migrazione dalle campagne verso il paese. Quindi ecco, mi sentivo un pochino...[ride] cioè, la voglia, no, quasi di rivivere quel... quel momento, quel periodo, e per questo che avevo dato la mia disponibilità. Poi legata a quei valori, ai valori contadini, e... che purtroppo oggi mancano, e quindi ecco anche questo desiderio di poterne riparlare, quindi ecco, insomma mi piacque, ecco, mi è piaciuta quest'idea che avete avuto per poter fare questa... insomma, la proposta è stata interessante proprio appunto anche per questo.⁴²

Ben presto è stato evidente che il loro avrebbe potuto rappresentare un caso studio emblematico per i temi della ricerca. Le tre donne, più o meno coetanee, hanno avuto un percorso di vita per molti aspetti simile, nel corso del quale hanno sviluppato una visione del mondo fortemente

⁴⁰ *Ibid.*

⁴¹ P. McMICHAEL, *A food regime genealogy*, «The Journal of Peasant Studies», XXXVI, 1, 2009, pp. 139-169.

⁴² Franca Martinucci, 28 febbraio 2022, Sede Auser Poggibonsi, intervista di Dario Nardini e Benedetta Chesi.

compatibile, che ha permesso loro di stringere una sincera amicizia, coltivata in maniera significativa anche dopo il pensionamento, quando, più libere dai rispettivi impegni lavorativi, hanno avuto modo di dedicare sempre più tempo alle varie attività che hanno deciso di svolgere insieme, tra cui l'impegno attivo nel sociale, ma non solo. Nate figlie di mezzadri, i loro genitori hanno lasciato le campagne per trasferirsi a Poggibonsi o nelle aree limitrofe e andare a lavorare in fabbrica tra i primi anni Sessanta (Vanna e Carla) e i primi Settanta (Franca), nel momento in cui l'industria era in pieno sviluppo e offriva ai contadini la possibilità di emanciparsi da una vita fatta di precarietà e sacrifici, per avere accesso a una disponibilità e una sicurezza economica impensabili fino a qualche anno prima.⁴³ Attraverso percorsi professionali differenti, tutte e tre si sono dedicate con ruoli e per periodi diversi all'attività sindacale della CGIL. L'impegno politico si è protratto anche dopo la pensione, con la partecipazione volontaria e attiva alle attività dell'Auser locale (Franca e Vanna fanno parte del comitato direttivo Auser Poggibonsi) e del Sindacato Pensionati Italiani (CGIL).

Per Franca, questa vocazione politica non può essere separata da quella forza «genealogica» che Pietro Clemente ha rilevato nel mondo contadino mezzadrile e alla quale ho fatto riferimento sopra:

cioè io appena ho trovato lavoro sono andata alla CGIL. I lavoratori per me erano da difendere per tanti motivi. E quindi insomma ho fatto... cioè, diciamo che quello che io ho fatto è stato proprio rispetto alla formazione che io ho avuto da bambina. Anche l'attività che ho fatto in politica, cioè, viene tutto da allora. E poi, andata in pensione non è che potevo non stare in un'associazione di volontariato come l'Auser. Non era possibile non farlo, insomma.⁴⁴

Nei racconti delle nostre interlocutrici, il legame con la campagna ha generato in chi l'ha vissuto una sorta di 'imprinting' che poi, in forma esplicita o latente, ha condizionato tutta la loro vita, sotto forma di desiderio e tensione verso la terra, di aspirazione a un'autenticità nelle relazioni e di formazione di un gusto e di una sensibilità particolari per i prodotti buoni e genuini. Questo punto di vista ha caratterizzato praticamente tutti i colloqui svolti nel corso dell'indagine, e non solo quelli avuti con Franca, Carla e Vanna.⁴⁵ Molti (come Rosalba e Pietro nell'intervista riportata sopra) ricor-

⁴³ Sulla portata epocale della fine del mondo contadino, si veda V. TETI, *Fine pasto*, cit.

⁴⁴ Franca Martinucci, 28 febbraio 2022, sede Auser Poggibonsi, intervista di Dario Nardini e Benedetta Chesi.

⁴⁵ Interessante, da questo punto di vista, notare che nella ricerca precedente sulla genesi del distretto industriale le testimonianze degli esponenti di quella che era la generazione più anziana (fatta di persone che avevano vissuto la vita contadina in età da lavoro, e non nell'infanzia) fossero meno unanimi nel ripensare in termini nostalgici al passato in campagna (o almeno ad alcuni aspetti del passato in campagna). Anche se una nota nostalgica emerge più o meno esplicitamente da tutte le interviste condotte all'epoca, per qualcuno si trattava, piuttosto, di

dano anzi che il mantenimento di un legame forte con la terra ha caratterizzato anche l'esperienza della generazione dei genitori, quella che proprio grazie all'abbandono della terra si era potuta emancipare dalla miseria.

Certo, le testimonianze chiariscono che non si tratta di un automatismo, e che aver vissuto 'quel mondo' non è condizione sufficiente per aver sviluppato quella sensibilità: «Ecco: siamo in due nati dal mi' babbo e dalla mi' mamma, io e il mi' fratello. Il mi' fratello, lui non vòle neanche senti canta' grilli. La campagna...zero! Meno di zero. L'ho presa tutta io questa voglia»,⁴⁶ dice Rosalba. Di sicuro, però, è condizione necessaria: senza aver passato una parte della vita in campagna (quella più sensibile, tra l'altro, alla maturazione di una disposizione di questo tipo, e cioè l'infanzia), difficilmente si può capire di cosa si parla. Ed è proprio per questo, per questa particolare propensione per la campagna, che, in un'intervista a due voci, Carla e Vanna spiegano di aver acquistato un pezzo di terra e cominciato, insieme anche a Franca, a coltivare un orto:

[V.] Noi che siamo figlie di contadini, noi figli, in genere, di contadini, quando s'è potuto poi comunque c'è stato un ritorno a produrre le cose per conto nostro. Ci siamo ingegnati, abbiamo l'orto, noi tutti abbiamo un orto ora. Lei, io, Franca Martinucci che avete intervistato. Anche con lei, facciamo l'orto insieme. Anche con lei, si fa i pomodori, si fa i peperoni, si fa l'insalata, le cipolle, tutto quello che...

[C.] Chi fa queste cose ne sente i' bisogno.

[V.] Non lo so perché, forse c'è rimasto un po' la cultura contadina...

[C.] È una parte di noi. Che poi si usano le storie che si raccontavano di generazione in generazione. Quindi noi s'è avuta la fortuna di avere le ultime storie, praticamente. Perché ora le storie giusto se le leggi in un libro di storia o qualcosa del genere, mentre prima c'era la storia vicino: sai, tale...

[V.] Narrata. Narrata dai nostri vecchi.

[C.] Sai, tale è successo...[...]. E quindi ha fatto sì che la terra, vi posso garantire, è un legame a 360 gradi. Perché comunque la terra anche se ti impone la verdura la vale molto di più perché non è stato buttato chissà quale prodotto dai supermercati. Ma hai bisogno di... chi ha vissuto in questo modo ti fa questi discorsi, non solo io. Vanna lo può confermare. Quelli che invece, non so per quale motivo, non hanno gustato l'infanzia in campagna, ti dicano: ma io non me le ricordo mica queste cose! [...]

[Dario Nardini] Certo. E quindi questa cosa dell'orto è proprio per recuperare un contatto con la terra?

[V.] Sì, è proprio un bisogno.

[C.] O per la qualità della...

[V.] È per piacere, per la qualità, secondo me.

[C.] Ma è comunque, la terra, perlomeno per quanto mi riguarda, è una cosa che mi attrae. Se mi porti in un campo difficilmente non capisco se ci si possa fa' l'or-

qualcosa da rifiutare nel suo complesso, per abbracciare un mondo nuovo, fatto di possibilità e non più di stenti.

⁴⁶ Rosalba, 22 giugno 2023, Staggia Senese, intervista di Barbara Gelli.

to, per esempio. Non perché sia un fenomeno: perché s'è fatta tante volte quindi so quella che drena di più, quella che drena meno, dove ci viene una cosa, dove ci viene l'altra... È un proseguire di un'educazione che c'hanno dato. Ce l'hanno data come una cosa da preservare, non di certo una cosa da buttare. Perché la terra, quella che c'è, c'è. Le case le fanno ma la terra, quella che c'è, c'è. E se hai rispetto della terra, anche quella più scarna, hai la possibilità di ricavarci qualcosa. Però bisogna sentirlo, chiaramente a questi livelli qui.⁴⁷

Al di là della loro esperienza professionale e del loro impegno nei sindacati, è nel tempo libero, con l'orto condiviso e la sua gestione partecipata, che le tre amiche hanno trovato un ambito per l'espressione di quella che dalle loro parole appare quasi come una necessità: un modo di essere e di sentire, che per quanto connesso con l'impegno politico che ha segnato le loro vite, lavorative e non solo, non ha trovato nel lavoro o nella dimensione pubblica delle loro esistenze la possibilità di realizzarsi. L'infanzia passata nelle campagne ha avuto per loro un ruolo generativo nei confronti di un certo modo di vedere e di vivere il mondo, proprio nel momento in cui quel mondo si stava esaurendo. In questo senso, non è soltanto la nostalgia di un passato idealizzato che alimenta le loro attività e le parole con cui le descrivono, ma una sensibilità particolare e una complessa e articolata serie di «disposizioni» nei confronti della terra, del lavoro, delle relazioni, dell'organizzazione familiare e degli affetti che potremmo definire, mantenendo il lessico bourdiesiano, un «*habitus*».⁴⁸ Un *habitus* che le nostre interlocutrici sentono e dichiarano di aver acquisito nei primi anni della loro vita, quando hanno fatto esperienza di quel mondo contadino che così velocemente si è esaurito, ma nel quale esse si sono formate e che ha dunque trasmesso loro una serie di modelli relazionali, di riferimenti culturali e assiologici sui quali poi hanno di conseguenza cercato di impostare la vita.

Quel mondo e questo: orto e oliveta come spazi in cui ristabilire una 'solidarietà' perduta

In qualche misura, Carla, Vanna e Franca (e praticamente tutte le altre persone che hanno partecipato alla ricerca) manifestano nei loro racconti e nelle loro attività lo stesso 'disagio' che manifestavano le generazioni precedenti – quelle con cui in luoghi non molto distanti interloquiva Pietro Clemente ormai più di vent'anni fa – a vivere in un mondo che non sembra fatto per loro, per le loro aspettative e per il loro modo di essere: «Questo

⁴⁷ Vanna Belardi e Carla Merlini, Poggibonsi, 10 marzo 2022, intervista di Benedetta Chesi, Veronica Mesina e Dario Nardini.

⁴⁸ P. BOURDIEU, *La distinzione: critica sociale del gusto*, Bologna, il Mulino, 2001 (ed. or. 1979).

mondo”, il mondo d’oggi, in cui sono venuti a trovarsi, senza volerlo, i testimoni è dunque un mondo difficile, più difficile del loro (che invece a noi può sembrare quasi invivibile), e l’espressione rivela un disagio, una “innaturalità” per essi, una “naturalità” di quella vita, che produce in noi un effetto di stupore». ⁴⁹ Chiaramente, come emerge dalle loro storie, le nostre interlocutrici hanno saputo fare i conti con «questo mondo», quello di adesso, senza troppe difficoltà. Ma un senso di maggiore «naturalità» di *quella* vita e di disagio rispetto a *questa* permane, ed è ciò che le motiva a non abbandonare, o in certi casi a recuperare, i legami con il mondo di allora; e non essendo in molti casi possibile, per evidenti motivi, mantenere o recuperare tali legami nell’ambito ‘produttivo’ della vita (sul lavoro), cercano di farlo dove possono, e cioè nel tempo libero.

Il tempo libero (e la pensione, che lo moltiplica) diventa per Carla, Vanna e Franca il momento in cui poter riprodurre, almeno provvisoriamente e simbolicamente, le condizioni lavorative e relazionali nelle quali *quel* mondo esisteva; il tempo in cui riscoprire quei saperi perduti che legavano le persone in maniera così viscerale alla terra e ai suoi prodotti da sentirne poi per tutta la vita la mancanza; il tempo in cui riallacciare, almeno con una stretta cerchia di persone che si sentono affini per esperienze e preferenze di vita, l’autenticità che caratterizzava le relazioni nelle campagne, quando ancora la reciprocità e un senso forte di comunità e di appartenenza definivano i rapporti.

Il rimpianto per una ‘solidarietà’ ormai perduta ha caratterizzato in maniera più o meno esplicita tutte le storie di vita che abbiamo avuto occasione di registrare:

Cioè, nel senso, in campagna c’è questa... questa solidarietà, no, anche nelle... nel portare avanti l’attività campagna, no, nel portare avanti le varie fasi di lavoro: vedete la semina, vedete in particolar modo la raccolta del grano [...]. E dunque le famiglie, appunto, c’era questa cosa dell’aiuto, cioè, durante le raccolte c’era questo scambio di aiuto. Quindi le famiglie andavano in quel podere, tutti s’andava in quel podere, veniva fatto quella raccolta, poi ci si spostava in un altro podere... e mi ricordo delle belle... ehm, diciamo i pranzi, no, che si faceva in campagna, quindi c’era la massaia che veniva, metteva a tavola tantissime persone, che appunto erano venute a dare una mano e... e quindi ecco, c’era... e questo me lo ricordo in particolar modo: quando ad esempio nella mia famiglia abbiamo avuto dei problemi... cioè, abbiamo avuto alcuni zii che hanno avuto problemi di malattia, ecco, c’era questa solidarietà da parte degli altri di venire a dare una mano, cioè, c’era questa... e io da bambina queste cose, cioè, io ho vissuto con questa cosa bella, no. ⁵⁰

⁴⁹ P. CLEMENTE, *Introduzione*, cit., p. 13.

⁵⁰ Franca Martinucci, 28 febbraio 2022, sede Auser Poggibonsi, intervista di Dario Nardini e Benedetta Chesi.

Era una solidarietà che, nella memoria delle nostre interlocutrici, caratterizzava dunque sia le relazioni lavorative che le occasioni sociali, e si esprimeva in maniera evidente ed esemplare in occasione delle grandi raccolte stagionali (e in particolare la mietitura, la trebbiatura e la vendemmia), che implicavano (necessarie) forme di aiuto reciproco e ‘scambio del lavoro’, e prevedevano libagioni straordinarie (legate sia alla funzione festiva dell’abbondanza che al provvisorio aumento del fabbisogno calorico dei lavoratori), che si svolgevano in un clima di grande socialità. Così, Vanna ci racconta di aver acquistato non molti anni fa un’oliveta, per poter produrre olio ‘bono’ per il consumo quotidiano suo e dei parenti/amici più prossimi, ma anche, di fatto, per poter rivivere questi momenti di condivisione di sforzi e di euforia, di cui conserva un vivo e affettuoso ricordo:

[V.] Ora, per esempio, per quanto mi riguarda, appena ho potuto ho comprato l’oliveta. Cosa che io non ero abituata, agli olivi, perché giù [dove abitava coi genitori] non c’erano. Però quando è stato possibile ho preso l’oliveta, volentieri. Perché ci si fa l’olio buono, ci si fa da noi eccetera, e quindi era un po’ un ritorno, diciamo così, alle origini dei nostri genitori.

[Veronica Mesina] Per una ricerca di qualità...

[V.] Sempre per quello. Per quanto mi riguarda per quello, perché sarebbe molto più facile andare al supermercato e prendere la bottiglia dell’olio. Io so quello che produco, so che gli do all’olivo, e quindi son sicura insomma della qualità, capito?

[Benedetta Chesi] Quando avete ripreso contatto con l’orto, con l’oliveta?

[V.] Per quanto mi riguarda appena sono andata in pensione ho avuto tempo libero, ho comprato l’oliveta, ho fatto l’orto... ovviamente spronata da lei [ridono]. E comunque quando sono andata in pensione ho cominciato a appassionarmi alla terra, a quella che mi poteva produrre.

[Dario Nardini] E quindi una parte di queste cose le fate insieme?

[V.] Sì.

[C.] Eh, s’aveva un orto parecchio grande, quindi praticamente s’è fatto...

[V.] No, ma poi c’è rimasto anche le abitudini dei nostri vecchi genitori, no, dei nostri contadini di un tempo. Perché amavano – no amavano, per necessità – dovevano aiutarsi a vicenda. Noi stavamo in un posto dove eravamo tre contadini vicini gli uni agli altri, e si aiutavano a vicenda. E questa cosa a noi c’è rimasta, a me, a Carla, a Franca, che si viene da queste esperienze, c’è rimasta. Perché quando io raccolgo l’olive vengono tutte a aiutarmi, capito. Oppure quando ho da fare delle cose come la potatura, vengono a aiutarmi, o quando c’è da dare i concime lo stesso. Quindi c’è rimasto proprio questa solidarietà che era tipica dei contadini.

[C.] E come si chiamava questo? Rendere il tempo.

[V.] All’epoca, sì.

[C.] Rendere il tempo significa ti rendo il tempo che tu hai dato a me.

[D.N.] E quindi c’è anche tutto questo aspetto insomma di vita insieme?

[C.] Un’altra dimensione rispetto alla vita di paese, insomma.

[V.] Sì, sì, c’è rimasto anche questo. Quindi si condivide tantissime cose.

[D.N.] E, per avere un’idea, quando fate, per esempio, la raccolta delle olive, come vi organizzate?

[V.] La raccolta delle olive la facciamo a fine ottobre.

[C.] Ora si fa bene perché anche noi s'è preso le macchine.

[...]

[D.N.] E come vi organizzate per farlo in gruppo?

[C.] Bene! [ride] Bene, viene un po' di gente, si mettano... ormai hanno imparato, un'importa digli nulla: prendano questi teli, se li strascicano dietro [...] Poi si mettano nelle cassette, la sera si porta via le cassette, e via. [...] Bisogna essere almeno sei.

[V.] Poi diventa una festa, capito?

[D.N.] È un'azienda proprio.

[V.] [ride] Sì, diciamo di sì.

[C.] Si va anche a cercare la cucina adatta, la trippa, il baccalà, insomma, se volete veni' [ridono].

[B.C.] siete un gruppo di amici.

[C.] Sì, sì, siamo amici.

[...]

[D.N.] e poi ognuno prende una quota?

[C.] No, il proprietario prende tutto. Poi ti rende il tempo.

[V.] Poi vabbè gli si regala, eh, gli si regala.

[C.] Sì, vabbè, si dà l'assaggio eh, il litro d'olio per l'assaggio. Perché comunque c'è lo scambio, quindi... Poi si fa le degustazioni: io porto il mio, te porti il tuo.

[D.N.] Ma quindi più o meno le olive ce l'avete tutti.

[C.] Eh, in diversi ci s'ha le olive. Ora magari tutti no, perché parecchi hanno fatto altre strade.

[V.] Ora vediamo, io, te e poi altri amici nostri. E quindi quando ho finito io ci si sposta. [...]

[D.N.] E alla fine di tutto si fa una cena?

[V.] Eh! Eh!

[C.] Alla fine di tutto, si fa anche il pranzo. Perché il giorno voglion mangia' [i "lavoratori"], te lo dico io! [ridono]

[V.] Sì sì, ma di solito si fa la cena finale con tutti i raccoglitori.

[D.N.] E che si mangia in queste occasioni?

[C.] Eh t'ho detto, piatti tipici: trippa, baccalà, arrostiti e polenta...patate arrostito e fagioli sono fatti esclusivamente perché si assaggi l'olio. Perché la resa dei fagioli, e delle patate, sono molto importanti.⁵¹

Carla, Vanna e Franca, insomma, non si dedicano a queste attività in campagna solo per poter godere della qualità dei prodotti che vi possono coltivare, o per ristabilire un 'necessario' contatto con la terra, ma anche (e forse soprattutto) per ricostruire, almeno nello spazio intimo e privato delle loro vite, la ricchezza e l'autenticità che nella loro esperienza caratterizzava i rapporti sociali nelle tenute mezzadrili, il cui ricordo sembra farsi più nitido nel momento in cui inevitabilmente confrontano quel tempo alle dinamiche che caratterizzano la contemporaneità. Libere dai vincoli di ne-

⁵¹ Vanna Belardi e Carla Merlini, Poggibonsi, 10 marzo 2022, intervista di Benedetta Chesi, Veronica Mesina e Dario Nardini.

cessità che legavano i loro genitori al podere, costringendoli a una vita fatta di incertezza e di fatiche, per Carla, Vanna e Franca fare l'orto ha smesso di essere una «risorsa fondamentale, capace di garantire l'apporto di verdure e legumi necessario all'alimentazione quotidiana»,⁵² ed è diventato una scelta di vita. Una scelta di 'campo', anche, che rivela un implicito posizionamento nei confronti della contemporaneità, e in particolare dei modi di gestire le relazioni, oltre che di quelli di produrre, distribuire e consumare cibo nel presente. In quello che l'economista britannica Noreena Hertz ha definito *Il secolo della solitudine*,⁵³ una scelta di questo tipo mantiene tutta la sua valenza politica, anche senza assumere i tratti della militanza, o le caratteristiche di un'agenda programmatica per il cambiamento sociale. Fare l'orto diventa in questi termini un'attività caratterizzata da una chiara presa di posizione politica, e più in generale etico-morale, che si risolve spesso in una generica critica al presente, ma che è ciò che sostanzialmente giustifica l'attività, al di là (e al di sopra) di qualsiasi calcolo economico, visto che fare l'orto – ripetono tutte le persone coinvolte nella ricerca, ma non si fa fatica a immaginarlo – non conviene affatto. Tutto questo rende tangibile ciò che sostiene Meloni, secondo cui «mangiamo come scelta di posizionamento sociale o politico, esprimiamo quello che siamo attraverso cibi o ricette specifiche».⁵⁴

Nel tempo libero diventa così possibile, per le protagoniste della ricerca, non solo 'immaginare', ma addirittura riportare in vita, anche solo provvisoriamente e limitatamente alle relazioni più strette, un passato che non c'è più, fare per un momento come se *questo* mondo non avesse mai sostituito completamente *quello*, e reinterpretare in chiave valorizzante la dura realtà lavorativa ed esistenziale che caratterizzava la vita contadina. Visto che da queste attività 'agricole' non dipende più la loro esistenza, possono permettersi ora di svolgerle senza preoccupazioni, riproducendo le condizioni di lavoro dei loro genitori senza che questo abbia conseguenze concrete sulla loro sussistenza ('per gioco', si direbbe, se non si considerassero appunto l'impegno e tutte le implicazioni etico-morali che vengono riposti in questa attività). Libere dalle circostanze strutturali che costringevano i loro genitori a fare quella vita, Carla, Vanna e Franca possono finalmente valorizzare e cercare di riprodurre quegli aspetti del mondo contadino che nella loro memoria, come certi mobili antichi, non avrebbero dovuto essere buttati 'con l'acqua sporca', per abbracciare in maniera acritica una modernità che non era fatta solo di progresso, ma anche di peggioramenti (gli arredi in formica, come la mercificazione e la spersonalizzazione del cibo e delle relazioni nel sistema capitalista contemporaneo).

⁵² A. KOENSLER – P. MELONI, *Antropologia dell'alimentazione*, cit., p. 44.

⁵³ N. HERTZ, *Il secolo della solitudine. L'importanza della comunità nell'economia e nella vita di tutti i giorni*, Milano, Il Saggiatore, 2021.

⁵⁴ P. MELONI, *Una teoria della fame*, cit., p. 72.

[V.] Le nostre famiglie, per quanto mi riguarda, c'hanno patito la miseria nera. Nel senso che non avevano niente. Quindi quando s'è avuto la possibilità di avere du' soldi abbiamo buttato via tutto, anche in casa. Abbiamo rifatto tutto novo, perché c'era venuto proprio a noia le cose vecchie, e s'è comprato i troiai [ridono] con la formica...

[C.] Però colorata! [risate collettive].

[V.] Ora poi si dice: "Ma guarda un pochino che ho buttato via!" [...] Io quanto mi dispiace quando ci ripenso... Quando siamo venuti via s'è buttato via tutto. I lampadari bellissimi che li sistemavano, li riverniciavano per le occasioni. Anche lì, via tutto. Ora si sono andati a rifa' uguali. Però era la miseria proprio che non se ne poteva più. Si stava in case fatiscanti, senza riscaldamento, sicché voglio dire...⁵⁵

«Io non gli do niente!»: evoluzione del gusto e mantenimento di un pregiudizio antindustriale

La consapevolezza che quelli fossero anni duri non è insomma condizionata, nel ricordo di Carla, Vanna e Franca, dal fatto che hanno vissuto la realtà che riproducono nell'orto e nell'oliveta in un'età che non è quella del lavoro. «No, c'era da fa' pe campa' [ridono]. Però era tutta un'altra storia! – dice Carla. C'era la qualità ma c'era anche tanta miseria – le fa eco Vanna».⁵⁶ Le tre donne sanno benissimo che l'industria, il lavoro dipendente, i contratti a tempo indeterminato, l'inurbamento e l'accesso al mercato dei consumi hanno permesso loro e alle loro famiglie l'accesso a un tenore di vita, a un benessere e a un mondo di possibilità che prima degli anni Cinquanta-Sessanta, nei poderi mezzadrili, non erano nemmeno immaginabili. Al distacco riflessivo che permette oggi di riconsiderare alcune delle scelte di allora in relazione a un gusto più 'consapevole' ed 'educato' (ovvero più 'borghese' e meno 'contadino'), corrisponde dunque la chiara consapevolezza che sono state proprio quelle scelte a creare le condizioni per l'elaborazione di una sensibilità estetica nuova, libera dalla necessità di anteporre la considerazione dell'utilità delle cose alla loro valutazione estetica.

⁵⁵ Vanna Belardi e Carla Merlini, Poggibonsi, 10 marzo 2022, intervista di Benedetta Chesi, Veronica Mesina e Dario Nardini. La 'svendita' dei mobili antichi e degli utensili casalinghi per correre all'acquisto dei mobili in formica è un'immagine che ricorre in molte delle interviste condotte, sia quelle attuali che quelle della ricerca precedente sul distretto industriale, per evocare il momento in cui troppo entusiasticamente si è scelto di affidarsi alla modernità, rifiutando tutto ciò che ricordava quel passato di privazioni da cui ci si stava liberando, o ci si era appena liberati. Quando però quel passato è stato sufficientemente e cautelativamente distante da non dover essere rigettato in toto e da garantire uno sguardo più selettivo, riflessivo e critico sulle eredità che aveva lasciato, ci si è resi conto che il suo rifiuto corrispondeva a una reazione d'impeto, e che l'investimento nel progresso era stato forse sovrastimato.

⁵⁶ *Ibid.*

Questa logica condiziona anche il giudizio sul cibo delle nostre interlocutrici (e in generale di tutte le persone coinvolte nella ricerca), secondo cui il sapore dei prodotti di allora difficilmente si può ritrovare in quelli di oggi. Come rivela Adriano, nato mezzadro nel 1948 e impiegato nell'industria nei primi anni Sessanta (senza però mai abbandonare del tutto la terra): «Poi quando, sai, la roba è tua io ci trovo la differenza. Perché la pomarola che tu compri al mercato è differente. Lo sento al sapore. Ha un altro... un che di industriale. Invece, anche se è più liquida, la mia...». ⁵⁷

Poi – racconta Rosalba – dopo sposati noi si parlava sempre della campagna. A lui gli garbava e a me non mi garbava... io sono una fanatica proprio! E vendevano questa casina [...] e sicché si disse: “Perché non si compra noi?” E si comprò noi. Ci siamo inguaiati a vita, però quanto ci sto bene qui io, da nessuna parte. Qui c'è il posto pe' cani, pe' i mi' fiori, pe' le piante [...] e intanto si fa l'orto. E l'orto non ti dà mica da vivere, da vivere non te lo pole da', specialmente a due persone di quest'età. [...] Però intanto aiuta... intanto la roba che tu fai da te ha un altro sapore. I pomodori sono più boni. Tutte, tutte le verdure so' tutte più bone. Se tu tieni animali so' ancora più boni. I conigli, per esempio, lui andava a fargli l'erba. Non c'era una miscela, né niente. Se si ammalavano, gli si tirava il collo e via... e si buttavano. Ma quelli che si mangiava erano sicuri perché vedrai a fargli l'erba in campagna che ci sarà... che cosa c'è? ⁵⁸

La certezza che nel cibo autoprodotta non ci sia 'niente' riecheggia in molte delle interviste condotte (lo evidenziava anche Vanna a proposito delle olive), come garanzia automatica ed evidente di qualità e di genuinità: «Nel vinsanto io non ci metto niente!»; «Agli animali non gli do niente»; e così via, per altri prodotti. Esplicitamente o meno, quel 'niente' indica l'assenza di prodotti chimici ('polverine', 'trattamenti' e così via) e derivati di sintesi (insilati, 'miscelate', ecc.), direttamente associati con un detrimento della qualità e delle proprietà nutrizionali dei prodotti reperibili nei supermercati, quando non addirittura con qualche rischio per la salute. Questa convinzione, pregiudiziale ma assolutamente sincera (e trasversalmente condivisa) per chi ha partecipato alla ricerca, sembra una eco di quella critica antindustriale per cui negli anni Sessanta si reputava più genuino coltivare l'orto e allevare i piccioni all'interno della fabbrica di vetro di Poggibonsi (con tutti gli scarti tossici che la lavorazione di questo materiale prevedeva, soprattutto cinquant'anni fa) che non comprarli al supermercato. Questa forma di diffidenza ha assunto oggi caratteristiche peculiari rispetto alle condizioni contingenti, ma ha condizionato con una certa continuità le scelte di consumo nei territori su cui si è svolta la ricerca, da quando il cibo

⁵⁷ Adriano, 9 agosto 2022, Staggia Senese, intervista di Barbara Gelli e Dario Nardini.

⁵⁸ Pietro e Rosalba, Staggia Senese, 22 giugno 2023, intervista di Barbara Gelli.

è diventato un prodotto di consumo (e, dunque, per tutto il periodo preso in considerazione).

In particolare, come ho accennato, sono due i processi, tra loro correlati, che hanno alimentato la crescita di uno scetticismo diffuso nei confronti dell'industria del cibo: l'«opacizzazione» della filiera alimentare che nelle famiglie contadine, almeno per certi prodotti, veniva seguita dall'inizio alla fine (per cui «non si sa che ci mettono dentro» diventa lo speculare contrappunto al fatto dimostrabile che «nella mia roba io – invece – so cosa ci metto»);⁵⁹ e l'astrazione almeno apparente dei processi produttivi industriali dal lavoro, dalla fatica e dai saperi umani, che sono ciò che invece rende agli occhi dei nostri interlocutori evidente il valore dei prodotti 'contadini', di cui non si fatica a individuare il chi, il come e il quando. In questo senso la riscoperta dei sapori 'di una volta' non può che essere compresa «anche come indicatore di un disagio più ampio, di uno spaesamento di fronte alle dinamiche contemporanee di un sistema alimentare vissuto come anonimo»,⁶⁰ standardizzato e astratto (ovvero, appunto, non immediatamente riconducibile al lavoro, alle competenze e all'impegno delle persone, intesi come caratteristiche valorizzanti). Da questo punto di vista, il cibo di allora diventa migliore di quello di ora, anche quando allora veniva invece scartato:

Ecco, io mi ricordo d'una cosa, che però mi colpisce ora: ecco, vendevano il coniglio per comprarsi un pezzo di carne per fare il lessò. Io questa cosa dicevo: "Ma com'è possibile? Cioè, ma quanto è più bono il nostro coniglio che non i' lessò!" Eh, però me ne rendo conto ora, come mi rendo conto ora perché non si facevano le... cioè, raramente si faceva la pasta fatta 'n casa con le nostre uova ma s'andava a comprare la pasta di grano duro. Cioè [ride] ora lo capisco, no, e dico ma guarda, no.⁶¹

Nelle famiglie mezzadrili gli animali da cortile, in specie pollame e conigli, non erano destinati soltanto a soddisfare il fabbisogno alimentare interno: erano talvolta utilizzati come omaggi, e più spesso come un modo (uno dei pochi) per guadagnare i soldi necessari per acquistare i beni che non po-

⁵⁹ Come ha mostrato (tra gli altri) Luigi Pellizzoni, nell'opinione pubblica questa diffidenza è stata periodicamente rafforzata nei decenni in cui si è consolidato il «terzo sistema alimentare», quello fondato sulla produzione in grande scala e sulla definitiva affermazione delle grandi catene di distribuzione, da alcuni gravi scandali ed emergenze alimentari (il metanolo nel 1986 o la 'mucca pazza' nel 1996, per esempio) e dai disastri ambientali che più o meno direttamente hanno investito anche il comparto agroalimentare – il disastro della diossina a Seveso nel 1976, o Chernobyl nel 1986, per citare i due che hanno avuto forse più risonanza (L. PELLIZZONI, *Cibo, rischio e fiducia. Spunti da una ricerca europea*, «Metronomie», XIII, 32-33, pp. 117-125).

⁶⁰ A. KOENSLER – P. MELONI, *Antropologia dell'alimentazione*, cit., p. 144.

⁶¹ Franca Martinucci, 28 febbraio 2022, sede Auser Poggibonsi, intervista di Dario Nardini e Benedetta Chesi.

tevano essere prodotti in autonomia (scarpe, vestiti, materiale per la scuola, ingressi al cinema per i giovani, carni di bovino per le feste, e così via), in un regime lavorativo che non prevedeva retribuzione per i contadini. Una sorta di *cash*, di liquidità per le famiglie, mi spiega Danilo, che in una tenuta mezzadrile ha passato negli anni Cinquanta la prima parte della sua vita.⁶² Polli e conigli costituivano, inoltre, una parte della dieta ordinaria dei contadini, che li mangiavano prevalentemente nei pranzi della domenica.⁶³ Il loro consumo non aveva insomma molto di straordinario, mentre le carni che caratterizzavano i momenti festivi, e che per questo erano considerate più ambite e ricercate (e dunque più 'buone') erano quelle del maiale, la cui uccisione definiva un momento di opulenza e di socialità nel contesto di una quotidianità molto povera di carni, o appunto quelle di manzo (il lesso), che nella tradizione toscana era consuetudinariamente associato alle feste natalizie.⁶⁴ Solo quando hanno perso la loro funzione economica e il loro statuto 'ordinario' (in relazione alla straordinarietà di maiale e manzo), evidentemente, gli animali da cortile hanno potuto finalmente essere apprezzati per il loro sapore e valorizzati in quanto 'piatti della tradizione', stra-ordinari nella misura in cui sempre più raramente sembra possibile trovare, nella grande distribuzione, esemplari allevati 'a terra', e non negli allevamenti intensivi.

In questo senso, allevare gli animali nel tempo libero, fuori dalle logiche economiche che costringevano a pensarli come investimento (merce di scambio), permette di ridefinirne anche il 'valore' (non quello economico, ma appunto quello alimentare, con particolare riferimento al gusto). Si genera così il curioso paradosso di una riaffermazione del valore dei prodotti della terra e del lavoro umano, in un contesto che 'lavoro' non è: il tempo libero. La categoria del tempo libero, inteso come un tempo sociale che si definisce proprio in relazione al tempo di lavoro,⁶⁵ assume dunque in questo contesto una fondamentale rilevanza euristica, che ci permette di comprendere il significato che le pratiche analizzate assumono nella vita di chi le compie. Il tempo libero viene trasformato dalle protagoniste della nostra ricerca in un tempo 'produttivo', estraneo però alle forme di organizzazione della produzione che caratterizzano l'attuale società dei consumi. L'uso che esse fanno del tempo libero vuole anzi essere, in maniera del tutto consapevole, un modo per sottrarre una parte della loro alimentazione quotidiana al mercato dei consumi.

⁶² Danilo Paoli, Scarperia, Mugello (FI), 20 gennaio 2022, intervista di Dario Nardini.

⁶³ P. CLEMENTE, *Espressioni linguistiche della scarsità alimentare*, cit.

⁶⁴ P. MELONI, *Una teoria della fame*, cit., p. 59.

⁶⁵ A. CORBIN (a cura di), *L'invenzione del tempo libero, 1850-1960*, Roma-Bari, Laterza, 1996 (ed. or. 1995).

La sfera pubblica e la sfera privata: il tempo libero come spazio di possibilità

Nell'orto condiviso e nell'oliveta, Franca, Carla e Vanna cercano di ricreare la solidarietà e il complesso di saperi che caratterizzavano, nei loro ricordi, la vita nei poderi mezzadrili. Lavorano insieme, supportandosi e facendosi compagnia a vicenda, programmano di comune accordo i lavori di semina e di raccolta, stabiliscono una distribuzione equa dei prodotti, organizzano la raccolta delle olive come si organizzavano i grandi lavori stagionali nelle tenute a conduzione mezzadrile, chiamando a raccolta, in quello che ricorda da vicino la dinamica dello 'scambio del lavoro', un gruppo di amici che poi vengono ripagati con una parte di prodotto e con grandi libagioni. Quello che fanno, tuttavia, non è semplicemente riprodurre le pratiche con cui i loro genitori lavoravano la terra, né il modo di relazionarsi e di concepirla. Le loro prospettive hanno anche a che fare, come abbiamo visto, con una implicita e poco concettualizzata critica antindustriale, nonché con forme di pensiero e sensibilità contemporanee sulla sostenibilità del cibo, la salvaguardia dell'ambiente, e gli assunti fondamentali di varie forme di attivismo alimentare che possiamo definire, con una categoria abbastanza (troppo?) generica da poterle comprendere tutte, «neorurali».⁶⁶

Le «teorie generali ispiratrici» dei movimenti di attivismo alimentare che descrive Burzacchi in questo stesso volume, in altri termini, caratterizzano anche le attività e le prospettive delle nostre interlocutrici. Ma lo fanno in maniera frammentaria, spesso implicita e raramente corrispondente a un'agenda politica o a un effettivo programma di cambiamento sociale. Carla, Vanna e Franca non si aspettano che le loro azioni nell'orto e nell'oliveta abbiano ricadute di qualche tipo nello spazio pubblico, né pensano che possano innescare un cambiamento, o semplicemente promuovere una consapevolezza politica. Il loro contributo all'azione politica corrisponde alla loro attività lavorativa nel sindacato e, oggi, a quella di volontariato nelle varie associazioni di cui fanno parte. Quello che fanno nei loro terreni ricade piuttosto nella sfera privata delle loro esistenze, e non ha ambizioni di altro tipo. Ma prende senso, come i movimenti di 'ritorno alla terra' militanti di cui si è occupata l'unità di ricerca di Perugia, sullo sfondo di questo «immaginario contemporaneo».⁶⁷

⁶⁶ A. KOENSLER, *L'alternativa 'neorurale'*, in A. KOENSLER – P. MELONI, *Antropologia dell'alimentazione*, cit., pp. 115-132. Come sostiene Koensler, «Sia attivisti sia accademici progressisti hanno rivitalizzato un immaginario che considera la coltivazione della terra e la produzione alimentare non come un mero affare economico, ma come una pratica organicamente interrelata con la salvaguardia ambientale, la salute pubblica e la giustizia sociale» (ivi, p. 118). Questo tipo di consapevolezza è ormai entrato a far parte, a tutti gli effetti, del senso comune, al punto di influenzare le scelte quotidiane di consumo di una larga fetta di quella parte della popolazione che dispone delle risorse sufficienti per assicurarsi i fabbisogni di base per vivere, comprese le protagoniste di questa ricerca.

⁶⁷ P. MELONI, *Nostalgia rurale*, cit.

Le relazioni che l'orto o l'oliveta permettono di instaurare o di rafforzare non sono soltanto quelle tra le persone che sono attivamente coinvolte nei lavori. I prodotti di queste attività vanno infatti a nutrire tutta un'economia intima di relazioni che definisce e consolida la prossimità e la familiarità di alcuni rapporti. Prevalentemente, gli ortaggi (e l'olio) autoprodotti vengono utilizzati da Franca, Carla e Vanna come materie prime per le preparazioni che entrano a far parte della dieta quotidiana delle loro famiglie. Tutto quello che eccede questa esigenza viene donato ai parenti non coresidenti e agli amici più stretti, includendoli in questo modo in quell'orizzonte intimo e privato in cui questa ricostruzione simbolica dei modelli relazionali di un tempo risulta possibile. Il 'campo', in questo senso, diventa un'estensione della sfera domestica e del lavoro casalingo. Un'alternativa virtuosa e particolarmente valorizzante alla pratica di fare la spesa, cui si cerca di ricorrere il meno possibile, almeno per i prodotti alimentari di derivazione agricola (che in ogni caso saranno sempre considerati meno buoni e genuini di quelli allevati nell'orto).

Nella prospettiva di Daniel Miller e Mary Douglas, fare la spesa è un modo per costruire (e consolidare, e nutrire) relazioni sociali, nonché per assolvere ai compiti legati ai ruoli di genere (la donna che si fa carico della cura alimentare della famiglia) e a quelli generazionali (la funzione pedagogica e di accudimento dei nonni verso i nipoti).⁶⁸ «Nello shopping si esprime l'amore per la famiglia, la presa in carico di valori e responsabilità, una forma di cura che si manifesta nella scelta di quali alimenti servire, di come prepararli, nell'attenzione rivolta alle preferenze alimentari dei diversi membri della famiglia». ⁶⁹ Fare la spesa, e più in generale procurarsi i prodotti alimentari per gli altri membri della famiglia, prepararli e cucinarli, sono attività che non rispondono mai semplicemente a logiche nutritive o economiche, ma che coinvolgono tutta una serie di concezioni del mondo, del cibo e dei rapporti: 'economie morali' dell'alimentazione.⁷⁰ Se nell'etnografia condotta da Miller «la signora Wynn sente di avere il ruolo di selezionatrice dei beni, e di dover scegliere beni educativi, di un certo livello, e in un senso piuttosto vago, anche moralmente superiori»,⁷¹ lo stesso ruo-

⁶⁸ D. MILLER, *Teoria dello shopping*, Roma, Editori Riuniti, 1998 (ed. or. 1998). Anche nel mondo contadino cui Franca, Carla e Vanna pensano e tendono quando svolgono le loro attività, del resto, la cura dell'orto e la raccolta dei prodotti destinati all'alimentazione quotidiana della famiglia erano questioni di cui si occupavano prevalentemente le donne, come parte integrante, appunto, del loro lavoro in cucina.

⁶⁹ A. KOENSLER – P. MELONI, *Antropologia dell'alimentazione*, cit., p. 56.

⁷⁰ Sulla relazione del cibo e delle pratiche alimentari con tutti gli altri aspetti della vita, dal consumo e dall'economia alla 'tradizione', dall'organizzazione familiare ai ruoli di genere e alla socialità, si veda anche C.M. COUNIHAN, *Around the Tuscan Table. Food, Family, and Gender in Twentieth Century Florence*, London-New York, Routledge, 2004.

⁷¹ D. MILLER, *Teoria dello shopping*, cit., p. 32.

lo assolvono, cercando di collocarsi però fuori dalla grande distribuzione, Carla, Vanna e Franca. Fuori dalla grande distribuzione perché la meccanizzazione, l'industrializzazione e la mercificazione della filiera alimentare, dal loro punto di vista, tolgono al prodotto sia la genuinità e il gusto che invece mantiene se coltivato in autonomia, che la sua connessione con la terra e con il valore della fatica e del sapere umano – che è, in definitiva, ciò che rende 'morale' l'economia legata all'autoproduzione e agli scambi di ortaggi.⁷²

La critica implicita al 'sistema alimentare' contemporaneo che ispira le attività delle tre donne nel campo e nell'oliveta non assume però mai, almeno nei colloqui e nelle osservazioni che abbiamo avuto modo di condurre con loro, la forma esplicita e programmatica di un impegno volto al cambiamento sociale. Tutto viene fatto, come capita appunto nelle teorie dello shopping di Miller e Douglas, con lo scopo di prendersi cura di sé stesse e dei loro cari. A differenza di quelle che Koensler ha definito «utopie concrete»,⁷³ spazi alternativi al sistema economico dominante costruiti da gruppi di attivisti altermondialisti per il cibo, l'attività di Carla, Vanna e Franca si risolve tutta nella dimensione intima e nello spazio privato ('domestico') della loro esistenza. Il loro impegno politico, solido e tuttora attivo, si concentra come abbiamo visto su altri temi, e si esprime attraverso altri canali, prevalentemente istituzionali. Si possono individuare, certo, delle connessioni con la volontà di riportare in vita i 'valori' di una volta in certe iniziative che loro stesse hanno promosso soprattutto nell'Auser e nell'Università dell'età libera di Poggibonsi, come ad esempio la serata del giovedì in cui si ritrovano con una quindicina di persone 'a veglia',⁷⁴ per discutere di questioni di attualità, come «il rapporto tra figli e genitori [...], la salute, il benessere, gli stili di vita».⁷⁵ Ma i temi trattati riguardano appunto solo tangenzialmente quelli che abbiamo visto ispirare le attività di Franca, Vanna e Carla nei loro appezzamenti, che rimangono altra cosa rispetto all'impegno politico e sociale.

Questa distinzione tra spazio privato e spazio pubblico, tra tempo libero e il tempo dell'impegno politico e lavorativo, è ciò che permette alle protagoniste di questa ricerca, come abbiamo visto, di ricreare, o meglio di

⁷² Simone Betti ha spiegato per esempio come il fenomeno degli orti urbani abbia maturato negli ultimi anni valenze che vanno ben al di là della produzione alimentare (che forse, nei casi da lui indagati, diventa anzi del tutto residuale), per cui l'orto viene ormai utilizzato in molti contesti istituzionali (scolastici, penitenziari e sanitari) con funzioni educative, terapeutiche o riabilitative (S. BETTI, *Cultivating Urban Landscapes: Horticulture*, «International Journal of Anthropology», XXXIII, 3-4, 2018, pp. 149-180).

⁷³ A. KOENSLER, *Margini e spazi ibridi nei sistemi alimentari*, cit., p. 153.

⁷⁴ Sul ruolo di questa abitudine nella vita contadina si veda F. MUGNAINI, *A veglia*, cit.

⁷⁵ Franca Martinucci, 28 febbraio 2022, Sede Auser Poggibonsi, intervista di Dario Nardini e Benedetta Chesi.

re-‘immaginare’ (in una prospettiva che intenda le rappresentazioni collettive e l’immaginazione come «fatti sociali») ⁷⁶ il mondo contadino svincolandolo da tutti quegli aspetti in cui la sensibilità attuale non si riconosce più (e in primo luogo gli stringenti obblighi produttivi che quella realtà imponeva a chi ne faceva parte). In questo modo, diventa possibile scegliere se, e in che modo, riprodurre o sovvertire le rigide divisioni dei compiti tra uomini e donne che caratterizzavano l’organizzazione delle famiglie mezzadrili. Se l’orto poteva infatti essere considerato un’estensione delle attività domestiche della donna, preparare e sistemare la terra, pianificare le semine e organizzare il lavoro tra più unità familiari erano compiti che spettavano agli uomini. In particolare, spettava agli uomini la gestione e l’organizzazione del lavoro in occasione delle grandi raccolte stagionali che oggi Franca, Carla e Vanna, che hanno vissuto quel mondo in cui essere donne significava doversi occupare delle faccende domestiche durante la loro infanzia, si divertono a riprodurre nell’oliveta e in altre circostanze.

Conclusioni

Produzione, circolazione e consumo di cibo diventano così, per i soggetti coinvolti nella ricerca, ambiti in cui ricostruire provvisoriamente (e simbolicamente, senza cioè che dipendano dalle condizioni materiali dell’esistenza) la qualità delle relazioni, dell’alimentazione e della vita che idealmente, in relazione a un’idea nostalgica e (per stessa ammissione delle testimoni) solo in parte attinente alla realtà, hanno caratterizzato la loro infanzia nei poderi, ma che proprio con i processi che hanno loro permesso di emanciparsi dalla vita nel podere sono andate perdute. Le persone con cui abbiamo interagito riconoscono in maniera chiara e incontrovertibile (‘storica’, si direbbe) che le trasformazioni che hanno investito il territorio nei decenni successivi alla loro infanzia hanno consentito alla loro generazione di emanciparsi dalle condizioni di vita cui erano dovuti sottostare i loro genitori, accedendo a una disponibilità economica e a una possibilità di scelta impensabili fino a poco tempo prima. Riconoscono anche, tuttavia, che in questo processo si sono perse tutta una serie di conoscenze che mettevano in relazione le famiglie contadine con la terra e con i suoi prodotti, rendendo il cibo un referente meno ‘opaco’ e più virtuoso di quanto non sia adesso. E cercano dunque di recuperarle almeno in quello spazio-tempo circoscritto che grazie alla pensione e alla disponibilità di piccoli appezzamenti di terreno hanno a disposizione.

Questi spazi di possibilità in cui si può ‘immaginare’ un mondo più legato alle tradizioni perdute diventano così, per le nostre interlocutrici, spazi

⁷⁶ A. APPADURAI, *Modernità in polvere*, cit., pp. 12-15.

di investimento valoriale, relazionale e affettivo. Qui, il 'mondo contadino' e i saperi che di esso si conservano vengono rimodellati in relazione a prospettive e sensibilità che caratterizzano l'attuale dibattito culturale e (di riflesso) mediatico, che abbozza i temi, i modi e le forme di un 'immaginario' di cui Carla, Vanna e Franca si appropriano in una maniera specifica, facendo riferimento a ciò che hanno concretamente vissuto in una parte della loro vita lontana, ma decisamente significativa per la loro formazione.

Secondo Meloni il recente, diffuso fenomeno di ripiegamento verso il mondo contadino e popolare nel campo alimentare è «il frutto di un immaginario che non ha grandi relazioni col passato»,⁷⁷ ma piuttosto con specifiche strategie «distintive», in senso bourdiesiano, adottate da individui e gruppi per collocarsi nell'universo sociale di cui fanno parte. Se anche per Carla, Vanna e Franca possiamo dire che in buona misura il ritorno al mondo contadino rappresenta un modo per 'distinguersi' e prendere le distanze da una realtà in cui non si riconoscono del tutto, il loro esempio mostra però quanto la relazione col passato – idealizzata, rielaborata e romanticizzata quanto si vuole – sia centrale nella loro visione del mondo. La memoria, del resto, non corrisponde necessariamente alla realtà storica e non segue i principi della conoscenza storiografica: essa è, piuttosto, un «fatto culturale»⁷⁸ (che è in fondo ciò che la rende interessante da un punto di vista antropologico); una categoria e una pratica «impura» che si costruisce all'interno della dimensione storica, e dunque di specifiche realtà sociali e culturali, e «ha a che fare con le eredità simboliche, le proprietà affettive, soggettive e collettive. Queste eredità-proprietà vengono culturalmente costruite, trasmesse, ereditate, selezionate e valorizzate».⁷⁹

Per Carla, Vanna e Franca la campagna non è importante (se non in maniera marginale) per il suo valore estetico, come si può dire per i «neururalisti» borghesi che Corti e Meloni hanno definito «edonisti».⁸⁰ Essa assume piuttosto il valore di paesaggio come 'luogo antropologico', spazio vissuto in cui il passato, in forma di ricordo, e il presente, in forma di 'immaginazione', danno vita a processi individuali e collettivi di 'riappropriazione' di una parte della filiera alimentare e di un mondo che non esiste più. Questa

⁷⁷ P. MELONI, *L'alimentazione come pratica distintiva*, in A. KOENSLER – P. MELONI, *Antropologia dell'alimentazione*, cit., pp. 73-93: 92.

⁷⁸ C. DI PASQUALE, *Antropologia della memoria. Il ricordo come fatto culturale*, Bologna, il Mulino, 2018.

⁷⁹ Ivi, pp. 226. Il corsivo è mio, e ha lo scopo di enfatizzare la funzione copulativa (e dunque non disgiuntiva) della congiunzione utilizzata dall'autrice («e»), per cui le azioni alle quali le eredità-proprietà che costituiscono la memoria possono essere sottoposte non si escludono a vicenda, ma prevedono costruzione e trasmissione, eredità e selezione/valorizzazione.

⁸⁰ M. CORTI, *Quale neoruralismo?*, in G. PUCCI (a cura di), *Agricoltura è disegnare il cielo. Parte prima: Dall'era del petrolio a quella dei campi*, Firenze, Libreria Editrice Fiorentina, 2007, pp. 169-186; P. MELONI, *Nostalgia rurale*, cit., p. 134.

operazione diventa possibile, per le protagoniste della nostra indagine, in riferimento alle reti di relazioni in cui sono immerse, alle disposizioni che ne ispirano e motivano l'azione sociale, ai gusti e ai riferimenti assiologici che hanno socialmente incorporato, alla nostalgia per un periodo perduto e alla sua comparazione con ciò che è stato dopo. Tutto questo, sullo sfondo di un immaginario che è sia storico che 'inventato', sia vissuto che 'immaginato', sia concreto che simbolico, sia politico che intimo, in una dinamica in cui i due poli di ciascuna di queste coppie di aggettivi si influenzano costantemente a vicenda – si co-constituiscono, per usare un termine caro all'antropologia contemporanea.

RIASSUNTO – SUMMARY

In Valdelsa tre donne, nate figlie di mezzadri, dopo aver lavorato nei sindacati, una volta in pensione hanno cominciato a coltivare assieme un orto e un'oliveta, nella prospettiva di un recupero almeno parziale della qualità delle relazioni personali (e del cibo) che sentono perdute nei processi che hanno portato parallelamente all'emancipazione economica delle loro famiglie, e all'industrializzazione e alla commercializzazione (alla 'formalizzazione') del comparto alimentare negli anni del 'boom'. Il cibo (e la terra, e il 'lavoro', ma sotto forma adesso di tempo libero) diventa così un modo per nutrire le loro relazioni, e per ricreare un ambiente in cui condividere una concezione etica della vita e dei rapporti sociali, che appare messa in crisi dalla forza deumanizzante del mercato. Tutto questo, in una prospettiva che da una parte corrisponde a un tentativo di 'recupero' di un tempo passato, e che dall'altra rivela un implicito posizionamento etico-morale ('politico') nei confronti della contemporaneità.

In Valdelsa (Tuscany) three retired women, daughters of ex-sharecroppers, cultivate a vegetable garden and an olive grove together, trying to partially recover the quality of personal relationships (and food) that they feel to have been lost in the processes that led to both the economic emancipation of their families, and the industrialization and formalization of the food sector in the 'economic boom'. Food (and land, and 'work', but in the form of leisure) thus becomes a way to nurture their relationships, and to recreate an environment in which they can share an ethical conception of life and social relations, which appears to be undermined by the dehumanizing force of the market. This effort corresponds on the one hand to an attempt to 'recover' a time they have experienced in their childhood, and on the other hand to an implicit ethical-moral ('political') positioning vis-à-vis contemporary time.



XXV



XXVI

Tav. XXV. Riferimenti a 'quel' mondo, al mondo di allora, quello che Carla, Vanna e Franca hanno vissuto nella loro infanzia e di cui hanno ricostruito alcuni aspetti nella gestione dell'orto, si trovano anche in alcuni oggetti recuperati, mantenuti o rifunzionalizzati. Foto di Dario Nardini. Tav. XXVI. La capacità di servirsi di oggetti di recupero, o di arrangiarsi con quello che si ha, senza ricorrere al 'mercato', fa anch'essa parte della dimensione 'informale' delle economie che questo tipo di pratiche alimentano. Foto di Dario Nardini.



XXVII



XXVIII

Tav. XXVII. Una parte dell'orto tenuto con grande cura da Carla, Vanna e Franca, in regime di 'policultura'. Foto di Dario Nardini. Tav. XXVIII. Franca impegnata nell'orto condiviso. Foto di Dario Nardini.



XXIX



XXX

Tav. XXIX. Vanna mentre raccoglie i prodotti dell'orto condiviso con le amiche. Foto di Dario Nardini. Tav. XXX. L'efficace sistema di irrigazione del pezzo di terra di Carla, Vanna e Franca. Foto di Dario Nardini.

Direttore Responsabile
Prof. FABIO DEI
Università degli Studi di Pisa
Dipartimento di Civiltà e Forme del Sapere

Registrazione del Tribunale di Firenze n. 140 del 17-11-1949

ISSN 0023-8503

FINITO DI STAMPARE
PER CONTO DI LEO S. OLSCHKI EDITORE
PRESSO ABC TIPOGRAFIA • CALENZANO (FI)
NEL MESE DI DICEMBRE 2023

